Association des Groupements d'Achat des Landes (AGALANDES) Marché public de denrées alimentaires

CCAP

Cahier des Clauses Administratives Particulières numéro : 1/2020

Procédure d'appel d'offre ouvert en application des articles L 2124-2 , R 2124-2 1°, R 2161-2 à R 2161-5 du code de la commande publique du 1er avril 2019 et accord-cadre avec émission de bons de commande au sens des articles L 2125-1, R2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1er avril 2019

Marché passé en groupement de commande en application des articles L2113-6 et L2113-7 du code de la commande publique du 1er avril 2019

Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) est le document contractuel regroupant l'ensemble des stipulations d'ordre juridique et financières régissant l'exécution du marché, telles que les conditions de règlement, de financement, les éventuelles garanties, les conditions de livraison, les pénalités, les délais d'exécution, les modalités de vérifications, etc.
Ce document, qui est complété par un CCTP, est fourni dans le dossier de consultation des Entreprises.

Le Groupement d'achat AGALANDES est chargé pour les EPLE des Landes de la mise en concurrence pour l'achat de denrées alimentaires. Il est membre de l'ACENA (association des coordonnateurs des EPLE de Nouvelle-Aquitaine). Cette association a pour objectifs recherchés :

- ✓ de renforcer la solidarité entre établissements,
- ✓ de développer une politique alimentaire territoriale basée sur une structuration de la demande et une relocalisation de l'approvisionnement sur la Nouvelle-Aquitaine,
- ✓ **de peser collectivement sur les partenaires économiques afin de contribuer à la transition écologique de l'alimentation et à la prise en compte accrue de la responsabilité sociétale des entreprises dans l'analyse des offres**
- ✓ et de permettre aux adhérents de bénéficier d'une puissance de commande leur garantissant pour des produits de qualité des tarifs compétitifs et le respect des clauses du marché.

L'objectif est de garantir aux usagers de nos restaurants scolaires aussi bien une sécurité sanitaire des aliments que de rechercher une qualité nutritionnelle et organoleptique optimale.

L'analyse qualité des offres de certains lots de ce marché fait appel au logiciel

Table des matières

Article 1 : OBJET, FORME ET CARACTERISTIQUES DU MARCHE 4

Article 1-1 : Définition du marché 4

Article 1-2 Forme du marché 4

Article 1-3 : Durée du marché 4

Article 1-4 : Composition 5

Article 1-5 : Documents contractuels 5

Article 1-6 : Confidentialité 6

Obligation de confidentialité 6

Protection des données à caractère personnel 6

Article 1-7 : Protection de l'environnement 6

Article 2 COMMANDES 6

Article 2-1 Forme, contenu et transmission des bons de commande 6

Article 2-2 -Délais de livraison 7

Article 2-3 Livraison pour dépannage 7

Article 2-4 : Lieu de livraison 7

Article 2-5 Conditions de livraison 8

Article 3 : Réception 8

Article 3 -1 Vérification des conditions de transport 8

Article 3-2 Vérification quantitative 8

Article 3-3 Vérifications qualitatives 9

Article 3-5 : Décision d'admission ou rejet de la marchandise 9

Article 3-5-1 : Conformité de la livraison et décision d'admission 9

Article 3-5-2 : Non-conformité de la livraison 10

Article 3-7 - Exécution du marché : état des consommations 11

Article 3-8 Cas particulier de grève 11

Article 3-9 Cas particulier de perte de marchandise pour cause de désastre naturel 11

Article 4 - Modalités de détermination des prix 11

BROUILLON CONFIDENTIEL

Article 4-1-Contenu du prix 11

Article 4-2-Définition du prix 11

Article 4-3 Clause de sauvegarde 13

Article 4-4 Clause de promotions 13

Article 4-5 Modifications du marché en cours d'exécution 13

Article 5-Modalité de règlement par virement des factures 14

Le responsable de l'exécution du marché 14

Modalités de facturation et délai de paiement 14

Cas particulier de cotraitance ou de sous-traitance 15

Article 6- Défaillance du fournisseur 15

Article 6-1 – Pénalités 15

Pénalités pour retard, non-respect des horaires et des fréquences de livraison : 15

Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire 16

Pénalités pour travail dissimulé 16

Article 6-2 Résiliation du marché 16

Article 6-3- Litiges 16

Article 7 Assurances et responsabilités 16

Article 7-1 Responsabilités 16

Article 7-2 Assurances 17

Article 8 – Dérogation aux documents 17

Article 9 – Obligations générales des parties 17

BROUILLON CONFIDENTIEL

Identification de la personne morale de droit public qui passe le marché
Association Groupement d'Achat des Landes (AGALANDES)
Siège du groupement d'achat de denrées alimentaires :
Lycée Charles DESPIAU
637 avenue du HOUGA
40000 MONT DE MARSAN
TEL : 05/58/05/82/82
Mail : gest.0400018c@ac-bordeaux.fr

Le pouvoir adjudicateur est représenté par Madame Marie Paule BOURDET, ordonnateur du Lycée DESPIAU (Tél : 05 61 79 96 50) et coordonnateur du groupement d'achats de denrées alimentaires. Conformément article L.1414-2 du Code général des Collectivités Territoriales (CGCT), le marché est attribué par la commission d'appel d'offre du lycée CHARLES DESPIAU coordonnateur du groupement d'achat. Il est signé et notifié au fournisseur retenu par le coordonnateur du groupement. En revanche, à compter de la date d'effet du marché soit à compter du 01 janvier 2021, chaque établissement adhérent au groupement sera le pouvoir adjudicateur pour les commandes qui le concernent, conformément au recensement des besoins.

Article 1 : OBJET, FORME ET CARACTERISTIQUES DU MARCHE

Article 1-1 : Définition du marché

Les stipulations du présent cahier des charges concernent concerne la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas servis dans les établissements adhérents au groupement AGALANDES.

Article 1-2 Forme du marché

Les prestations feront l'objet d'accords-cadres au sens au sens des articles L 2125-1, R2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1er avril 2019. Conformément à l'article R2162-14 du code de la commande publique, l'accord-cadre est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sans négociation ni remise en concurrence préalable des titulaires. Les quantités minimales et maximales figurent aux bordereaux des prix unitaires. La liste descriptive des lots avec les quantités estimées honnêtement par chaque membre du groupement est contenue dans les documents intitulés «liste des adhérents et quantitatif par lot et par membre du groupement ». Ces quantités s'entendent pour une consommation estimée sur 12 mois. Ce tableau estimatif n'est pas exhaustif. Il présente les fournitures les plus consommées. C'est la raison pour laquelle, il est demandé au fournisseur d'accorder un pourcentage de réduction sur son catalogue pour les denrées non listées.

Article 1-3 : Durée du marché

L'accord-cadre sera conclu pour une durée de 12 mois à compter du 1er janvier 2021 reconductible tacitement par le coordonnateur du groupement 2 fois. Lorsque le pouvoir adjudicateur décide de ne pas reconduire le présent marché, il notifie sa décision par écrit au titulaire, deux mois au plus tard avant la date d'échéance du marché. En aucun cas le titulaire ne saurait refuser la reconduction. **Toutefois, si un bon de commande est émis entre le 15 et le 31 décembre année N, il restera valide après l'expiration du marché en application duquel il a été émis à condition que la date de livraison demandée par l'établissement adhérent n'excède pas la date du 06 année N+1.**

Article 1-4 : Composition

Le marché est alloti de la façon suivante : 8 lots passés sous appel d'offre ouvert.

Appel d'offre ouvert
- Lot 1 : fruits et légumes frais zone
- Lot 2 : Surgelés fruits et légumes
- Lot 3 : Surgelés viandes
- Lot 4 : Surgelés poissons
- Lot 5 : Préparations surgelées salées et sucrées
- Lot 6 : BOF (desserts lactés, yaourts, lait, crème, fromage, ovo-produits)
- Lot 7 : Epicerie sèche
- Lot 8 : Epicerie (dont boitage fonds de sauce...)

Définition des fournitures & quantités La fourniture porte sur les produits figurant dans l'état des besoins inclus au bordereau des prix unitaires avec une variation possible pour chaque lot de + ou de -20% par rapport à cet état estimatif (voir le descriptif détaillé dans les document «liste des adhérents et quantitatif par lot et par membre du groupement»).

Article 1-5 : Documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :
- l'acte d'engagement (ATTRI1) et ses annexes (Les bordereaux des prix unitaires avec la liste des adhérents et le quantitatif par lot et par membre du groupement) dans la version résulant des dernières modifications éventuelles, opérées par avenant
- le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières et son annexe la liste des adhérents dont l'exemplaire conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi
- Le mémoire technique du titulaire avec les annexes commande/livraison/suivi clientèle, politique environnementale et l'annexe approvisionnement direct uniquement pour les lots 1 et 3 complétées et signées
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières et son annexe, l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins annuels
- les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants postérieurs à la notification du marché
- Le mémoire technique du titulaire avec **les Annexes ❶ organisation de l'entreprise et services rendus, Annexes ❷politique environnementale et Annexes ❸ approvisionnement direct (uniquement pour les lots 1 et 6) complétées et signées;**
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) en vigueur le 1er jour du lancement de la procédure de consultation.
- Les décisions et recommandations du Groupe d'études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN)

En cas de contradiction entre les stipulations des pièces contractuelles du marché, elles prévalent dans l'ordre ci-avant.
CCAP et CCTP sont communs aux 4 premiers lots.

EXCLUSIVE CONFIDENTIEL

Article 1-6 : Confidentialité

Obligation de confidentialité

Le titulaire et le pouvoir adjudicateur qui, à l'occasion de l'exécution du marché, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, considérés comme présentant un caractère confidentiel et relatifs notamment aux moyens de mettre en œuvre pour son exécution, au fonctionnement des services du titulaire ou du pouvoir adjudicateur, sont tenus de prendre toute mesure nécessaire, afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaitre .Une partie ne peut demander la confidentialité d'informations qu'elle a elle-même rendus publics.

Protection des données à caractère personnel

Chaque partie au marché est tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère personnelle, auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du marché.

En cas d'évolution de la législation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par le pouvoir adjudicateur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à signature d'un avenant par les parties au marché.

Pour assurer cette protection, il incombe au pouvoir adjudicateur d'effectuer les déclarations et d'obtenir les autorisations administratives prévues par les documents particuliers du marché.

Article 1-7 : Protection de l'environnement

Le titulaire veille à ce que les stipulations qu'il effectue respecte les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, et de préservation du voisinage. Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution du marché.

En cas d'évolution de la législation sur la protection de l'environnement en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par le pouvoir adjudicateur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché.

Article 2 COMMANDES

Article 2-1 Forme, contenu et transmission des bons de commande

Les commandes sont passées au moyen de bons de commande (pouvant être transmis par téléphone ou fax au minimum 48 heures avant la livraison) et comportant :
– la désignation du produit
– la quantité commandée
– le prix
– le délai et les modalités particulières d'exécution (date, heure et lieux de livraison);
– le montant HT et TTC de la commande ;
La personne habilitée à signer les bons de commande est le chef d'établissement ou le gestionnaire s'il dispose de la délégation de signature.

En cas d'impossibilité de fournir le produit demandé ou de respecter la date de livraison, les modifications éventuelles ne seront acceptées qu'après accord préalable du service gestionnaire ou du chef cuisinier, tous deux agissant sur consignes du chef d'établissement. Toute livraison exécutée sans bon de commande sera susceptible de ne pas être payée au titulaire. Pour être considérés comme valables, les bons de commande doivent obligatoirement revêtir la signature du chef d'établissement ou du gestionnaire.

Le titulaire du marché s'engage à pouvoir livrer 2 fois par semaine (du lundi au vendredi) quel que soit la quantité commandée.

En cas de co-traitance les bons de commande sont adressés au mandataire du groupement qui a seul compétence pour formuler des observations au pouvoir adjudicateur

Article 2-2 -Délais de livraison

Les fournitures faisant l'objet de chaque bon de commande devront être livrées dans le délai fixé dans le bon de commande. Dans le cas de non indication des horaires de livraison sur le bon de commande, la livraison devra s'effectuer entre 6h00 et 11h00.

Le délai de livraison des denrées devra être respecté de façon scrupuleuse et les dates de livraison correspondre au bon de commande émis par chaque adhérent du groupement. En cas de retard de livraison, il pourra vous être appliqué, sans mise en demeure préalable, par jour de retard des pénalités calculées conformément au CCAG. Cette formule s'applique au montant des livraisons exécutées tardivement. Une modification des horaires pourra être acceptée avec accord du service gestionnaire ou du chef cuisinier.

Chacun des établissements membres du groupement doit pouvoir être livré au moins deux fois par semaine entre 6 heures et 11 heures du lundi au vendredi. Cette fréquence s'impose aux fournisseurs pendant toute la durée du marché. Le fournisseur s'engage à respecter le planning de livraison précisée dans son offre par établissement. En cours d'exécution du marché, les jours de livraison d'un établissement ne pourront être modifiés par l'attributaire du lot que par voie d'avenant.

Article 2-3 Livraison pour dépannage

Le candidat devra respecter les délais de livraison pour un dépannage en urgence et son délai incompressible en nombre d'heures précisée dans son offre.

Article 2-4 : Lieu de livraison

La livraison se fera dans chaque établissement scolaire, à l'entrée des fournisseurs alimentaires. Il revient au fournisseur de vérifier les capacités de parking de chaque établissement afin d'adapter le moyen de transport et garantir une livraison à quai. La manutention est effectuée jusqu'au lieu de stockage des restaurants scolaires des établissements membres du groupement de commande.

BROUILLON NON CONFIDENTIEL

Article 2-5 Conditions de livraison

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité. Les rolls, chariots et palettes ainsi que les suremballages restent la propriété du titulaire.

Le transport des denrées se fait par véhicules conformes aux prescriptions de l'arrêté du 02/02/2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Ainsi, le transport se fera dans un véhicule en parfait état de propreté en respectant les températures indiquées par le fabriquant.

Article 3 : Réception

La livraison est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par la signature du bon de livraison ou de l'état dont chaque partie conserve un exemplaire. En cas d'impossibilité de livrer, celle-ci doit être mentionner sur l'un de ces documents.

Vérification de la livraison- Les opérations de vérification ont pour but de constater que les prestations fournies sont conformes aux spécifications du marché. Les opérations de vérification sont exécutées par un représentant du chef d'établissement dûment habilité (chef cuisinier ou magasinier). Le titulaire ou son représentant assiste aux opérations de. Les produits sont réputés être des produits courants. **Le fournisseur s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits pendant toute la durée du marché.**

Article 3 -1 Vérification des conditions de transport

Le transport des denrées se fait par véhicules conformes aux prescriptions de l'arrêté du 02/02/2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport: salubrité, propreté. Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toute souillure. Le personnel de livraison devra porter une tenue propre et adaptée à la manipulation des denrées et respecter les règles d'hygiène en vigueur. Un examen contradictoire sera opéré entre un représentant de l'établissement adhérent et un représentant du titulaire du marché pour vérifier la conformité de la livraison à la commande.

Les livraisons seront effectuées sur palettes :
- isolantes;
- conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets en contact avec des produits destinés à l'alimentation humaine;
- résistantes aux chocs
- non-détériorées

Article 3-2 Vérification quantitative

Il porte sur :
- le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ;
- le nombre d'unités.

Article 3-3 Vérifications qualitatives

Elles ont pour objet de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvement en vue d'analyse en laboratoire :

– que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les documents du marché;
– qu'il y ait bien concordance entre l'étiquetage et le contenu;
– qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage);
– que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation;
– que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité;
– que les conserves et les emballages ont conservé leur intégrité; seuls ceux d'origine sont acceptés
– que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs ou de goût anormaux;
– que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur;
– état des emballages et des conditionnements dont la date de fabrication, DLUO, DLC
– indication des numéros de lot
– étiquetage, portant estampille des marques de salubrité et des numéros d'agrément
– la qualité microbiologique des produits par réalisation de prélèvement en vue d'analyse

Il sera refusé à la livraison :
_ les boîtes bombées, cabossées, rouillées ou ayant des pliures sur le métal des fonds ;
_ les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas l'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels), la désignation du produit, la date limite optimale de consommation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément et le numéro de lot.
Lors de leur mise en œuvre, si des denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, consistance), elles seront systématiquement rejetées. L'établissement conservera la denrée rejetée pour la présenter au titulaire. L'établissement se réserve le droit de mener des visites de contrôle dans les locaux du titulaire du marché afin de vérifier notamment le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité.

Article 3-5 : Décision d'admission ou rejet de la marchandise

Article 3-5-1 : Conformité de la livraison et décision d'admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative est satisfaisant, l'admission est prononcée immédiatement par le représentant du chef d'établissement sous réserve des vices cachés éventuels. L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata, il est signé par le représentant du chef d'établissement et vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.
La fourniture sera livrée accompagnée des documents de traçabilité et d'un bon de livraison où seront précisés :

- le montant total HT et TTC de la livraison
- la date de livraison
- la nature des produits (clairement exprimée). **Le bon de livraison doit être directement compréhensible sans avoir à s'aider d'une liste des abréviations**
- les quantités livrées
- la catégorie de la marchandise, le calibre et l'origine
- le nom et l'adresse du fournisseur

- les références du marché et la référence de la commande
- la provenance
- le numéro d'agrément sanitaire

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en Français. Outre les désignations et marques, l'étiquetage doit comporter les indications légales correspondant à la nature du produit soit, selon les produits : Composition (si utile), date de fabrication ou de conditionnement, provenance, poids net et estampille sanitaire.

En outre, les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible sur l'étiquette D L U O (date limite d'utilisation optimale), " à consommer de préférence avant le..." dans le cas d'une date limite d'utilisation optimale, DDM (date de durabilité minimale) ou D L C (date limite de consommation) pour les produits frais et produits à teneur garantie en vitamines. Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur. Afin d'éviter les pertes, les produits devront au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO/DDM. Devront apparaître sur l'étiquetage: 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.

Le titulaire doit ces prestations sans qu'il puisse prétendre à aucune majoration du prix. Les livraisons sont effectuées par le titulaire, sous sa responsabilité et sans supplément de prix, dans les locaux désignés par le chef d'établissement et indiqués dans le bon de commande.

Article 3-5-2 : Non-conformité de la livraison

a/ Vérification quantitative non conforme

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le représentant du chef d'établissement met le titulaire en demeure:

– soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande;
– soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande dans un **délai de 24h00 heures**.

b/ Vérification qualitative non conforme

Dans le cas où la fourniture serait considérée comme douteuse ou ne correspondrait pas aux critères de qualité exigés, par un représentant de l'établissement, à la suite d'un contrôle, le remplacement des dits produits serait obligatoire et ce aux frais du titulaire du marché.

Le représentant du chef d'établissement prononcera une décision automatique de rejet:

- si la denrée ne correspond pas aux spécifications qualitatives prévues au marché ou au bon de commande;
- en cas de fraude avérée;
- en cas d'insuffisance avérée touchant à la salubrité
- détérioration de l'emballage
- DLC.DLUO ou durabilité dépassé, emballage dégradé.

En cas de décision de rejet, la denrée devra être remplacée par le titulaire, **dans un délai de *24h00* heures,** et ce aux frais du titulaire du marché. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, le représentant du chef d'établissement pourra admettre le produit avec réfaction de prix déterminé par un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et son remplacement.

En cas de retard, de refus de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée, l'établissement est autorisé à se pourvoir là où il jugera convenable. Dans le cas où il résulterait une différence de prix à son préjudice, cette différence serait, sans qu'aucune mise en demeure soit nécessaire, mise de plein droit au compte du fournisseur et imputée d'office sur le prochain paiement effectué à son profit.

Article 3-7 - Exécution du marché : état des consommations

Le titulaire des lots 1 à 4 s'engage à communiquer au Coordonnateur du groupement un état des consommations du marché. Cet état prend la forme d'un tableau indiquant les quantités commandées par adhérent et par produit depuis le 1er jour d'exécution du marché. Il doit être communiqué tous les 6 mois. Le premier état des consommations devra être fourni en juillet et portera sur les commandes passées du 1er janvier de l'année jusqu'au début des vacances d'été. Le second état des consommations devra être fourni en janvier de l'année suivante, et portera sur les commandes passées du 1er janvier au 31 décembre de l'année d'exécution. La communication des états de consommation ne peut en aucun cas faire l'objet d'une facturation complémentaire.
Pour les lots suivants, le titulaire est invité dans la mesure du possible à fournir ces informations au minimum en fin d'année.

Article 3-8 Cas particulier de grève

En cas de grève, l'établissement se réserve le droit d'annuler toutes commandes et livraisons dans un délai de 48 heures avant la livraison.

Article 3-9 Cas particulier de perte de marchandise pour cause de désastre naturel

En cas de désastre naturel (inondation, incendie…), soit le fournisseur est en capacité de fournir à temps la marchandise soit l'établissement adhérent se fournit auprès d'un autre fournisseur sans préjudice pour l'établissement adhérent.

Article 4- Modalités de détermination des prix

Article 4-1-Contenu du prix

Les prix s'entendent marchandises rendues franco de port, d'assurance et d'emballage dans les locaux de l'établissement adhérent conformément à l'article 10 du CCAG-FCS. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport -à l'exclusion des supports de transport (palettes, chariots rolls et surremballage) jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires. En revanche, pour les marchés fruits et légumes, la taxe INTERFEL, s'appliquera ipso facto sur les factures. Les marchés sont traités à prix unitaire appliqués aux quantités réellement livrées. **Il ne peut être facturé aucun frais supplémentaire correspondant à des minima de commande, que ce soit en quantité et/ou en valeur**.

Article 4-2-Définition du prix

Les prix sont unitaires et révisables de la façon suivante :

FREQUENCE	PRODUITS CONCERNE	DATE DE REVISION
HEBDOMADAIRE	Fruits et légumes frais	Mercredi pour jeudi
Semestrielle	Surgelés BOF Epicerie	Mi décembre pour janvier Mi-juin pour le 1er juillet
ANNUELLE	Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme	Mi décembre pour janvier

- La formule de révision des prix est la suivante:

P1 (prix révisé)= P0 (prix initial) x (Valeur de l'indice révisé) / Valeur de l'indice de référence

Pour les produits faisant l'objet d'une cotation officielle «Moyennes Mensuelles» établie par le Service des nouvelles de Marché (http://www.snm.franceagrimer.fr), l'indice de révision des prix est l'indice de cotation de ce produits au SNM.

Pour l'ensemble des autres produits, l'indice de révision des prix retenu est l'indice des prix à la consommation – base 2015 – Ensemble des ménages – France – Alimentation – Identifiant: 001759963. Cet indice est consultable à l'adresse suivante : https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001759963

Dans l'hypothèse où le (ou les) prix unitaire révisé d'un (ou plusieurs) produit objet du marché est supérieur à l'évolution qui résulte de la variation des indices INSEE ou SNM ci-dessus, le pouvoir adjudicateur ne sera plus tenu de respecter, concernant cet article, le volume de quantité minimale pour lequel il s'était engagé.

Le fournisseur remettra à chaque établissement adhérent un bordereau des prix réactualisés à chaque révision. Le titulaire devra produire, à l'appui de ses demandes de paiement, des exemplaires ou des photocopies des documents dans lesquels sont publiés les mercuriales en vigueur aux dates prévues par le marché**.** D'une manière générale, à défaut de cotation, les candidats retiendront le cours le plus proche.

Variation dans les prix – Lot 1 – Fruits & légumes

Pour le «fruits et légumes frais», les prix sont révisables par ajustement sur une mercuriale en fonction des modalités suivantes :
Les prix unitaires sont fixés sur les tarifs en vigueur du titulaire et :
- non variables au cours d'une même semaine
- révisables chaque semaine par ajustement sur le cours moyen de la mercuriale source M.I.N. de Brienne Bordeaux communiqué le jeudi précédant la livraison par la DRAAF AQUITAINE - Centre SNM de BORDEAUX (Quai de Paludate - BP nr 102 – 33076 BORDEAUX CEDEX - Tél 05 57 35 02 80 - FAX 05 57 35 02 89). Ils doivent être ceux appliqués aux clients du même circuit de distribution (conditions générales de vente), annoncés comme références professionnelles. Le tarif sera précis, avec notamment pour les produits normalisés, les indications obligatoires relatives à l'origine, la catégorie de classement, le calibre et la variété. Pour les produits non normalisés, le nom du pays d'origine sera stipulé en cas d'importation (obligatoire). Le titulaire du marché transmet les prix unitaires applicables chaque semaine au service gestionnaire des établissements adhérents participant à l'achat. Ainsi les prix applicables au cours de la semaine N sont ceux de la semaine N – 1. Les variations de prix d'une

semaine à l'autre ne peuvent être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation concernée. Les prix applicables sont les prix en vigueur à la date de signature des bons.
Lors de la remise des offres, le candidat remplira le bordereau de prix avec les tarifs en vigueur qu'il aurait été susceptible d'appliquer lors de la semaine 35. Il joindra à ce bordereau la mercuriale source M.I.N. de Brienne- Bordeaux de cette même semaine.

Il est interdit de surfacturer en cas de décolisage. Pour éviter que le fournisseur ne soit pénalisé, il doit indiquer dès son offre la quantité de denrées par colis, à charge ensuite à l'acheteur de veiller à éviter au fournisseur de devoir décoliser pour répondre à sa commande.

Article 4-3 Clause de sauvegarde

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de refuser les prix dont l'ajustement conduit à une augmentation de plus de 5% par rapport au prix de la période précédente. En cas de refus du titulaire du marché de limiter cet ajustement à 5%, le pouvoir adjudicateur pourra procéder à la résiliation sans indemnités du marché.

Article 4-4 Clause de promotions

En cours de marché le titulaire peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du présent marché, notamment en raison de promotions saisonnières, d'arrivages massifs ou de date limite de consommation très rapprochée. Dans ce cas le titulaire s'engage à les communiquer à l'établissement pendant toute la durée du marché. Il s'engage également à faire bénéficier de tout tarif promotionnel que le produit soit coté ou non, à condition que le prix promotionnel soit inférieur au prix de règlement du présent marché. Les prix promotionnels se substituent alors automatiquement au prix conclu dans le marché.

Pour les articles de faible consommation non portés dans l'état de besoin, le candidat devra respecter le coefficient de remise sur son catalogue arrêté lors du dépôt de son offre. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée totale du marché. Le soumissionnaire devra renvoyer son catalogue à chaque mise à jour sous la forme qu'il souhaite.

Article 4-5 Modifications du marché en cours d'exécution

Les parties pourront, notamment par voie d'avenant, modifier le marché.

Elles pourront plus particulièrement se rencontrer, à la demande expresse de l'une d'entre elles suite à la survenance d'un événement extérieur aux parties (ex : dans le cadre d perturbations économiques réelles), afin d'examiner la possibilité de faire évoluer certaines dispositions, dont celles relatives à la durée, à la révision des prix (à la hausse comme à la baisse) ou aux conditions d'exécution de la prestation.

Par ailleurs, le fournisseur proposera au coordonnateur du groupement tout nouveau produit en remplacement d'une précédente référence bénéficiant de qualité nutritionnelle plus intéressante que celui retenu dans l'offre initiale : réduction du sodium, diminutions ou modification d'additifs ayant pour vocation de réduire les perturbateurs endocriniens, réduction des acides gras saturés, réduction des sucres, augmentation des protéines, des fibres, des fruits, légumes et noix. Ces nouveaux produits sont les équivalents des précédents et seront proposés au pouvoir adjudicateur quatre mois avant la fin du contrat. L'offre tarifaire devrait avoir une incidence de +/- 5%. Le

coordonnateur du groupement sera susceptible de demander des échantillons gratuits pour procéder à un test gustatif.

Ces éventuelles évolutions, qui pourront être retranscrites au sein d'un avenant ne devront pas conduire à modifier substantiellement les conditions économiques du contrat. Les parties tireront les conséquences d'un échec de leurs discussions dans le cadre de cette procédure de réexamen, et pourront appliquer les modalités de règlement amiable des litiges telles que prévues au présent CCAP.

Article 5-Modalité de règlement par virement des factures

Le responsable de l'exécution du marché

Le coordonnateur du groupement d'achat n'étant pas responsable de l'exécution du marché, chaque établissement du groupement d'achat réalise ses bons de commande et paye les factures correspondant aux livraisons qu'il a effectivement reçu. Les chefs d'établissement des établissements adhérents sont ordonnateurs des dépenses. Les comptables assignataires sont les comptables des établissements adhérents**.**

Modalités de facturation et délai de paiement

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique. Le délai maximum de paiement par virement administratif des factures est déterminé par le décret n° 2002-232 du 21 février 2002 modifié relatif à la mise en œuvre du délai maximum de paiement dans les marchés publics et fixé à 30 jours, date de réception des factures. En cas de livraison partielle ou incomplète, le montant de la facture ne pourra excéder le coût des fournitures dûment constatées sur le bon de livraison. Seules les factures exactes à la commande et à la livraison (quantités et prix conformes au marché) feront l'objet d'un règlement. Les fournisseurs devront faire parvenir dans les meilleurs délais les avoirs ou rectificatifs nécessaires pour permettre le règlement des factures. Le fournisseur émettra une facture par livraison. Les calculs sont arrondis au centime d'euro.

La facture devra comprendre les éléments suivants :

- **-Nom et adresse du fournisseur**
- **-Références bancaires (IBAN)**
- **-Le numéro du marché : AO2020-01**
- **-Le numéro du lot**
- **-La ou les dates de livraisons**
- **-La fourniture livrée Le détail de la fourniture livrée (in extenso, en français)**
- **-La référence client**
- **-Le prix HT et le taux et montant de la TVA et des taxes parafiscales éventuelles (la demande de paiement précise les éléments assujettis à la TVA, en les distinguant selon le taux applicable)**
- **-La date de facturation**
- **-Le numéro du compte bancaire tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement**
- **- En cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestation effectué par l'opérateur économique**

La mention de l'origine du produit par ligne de produit sur la facture n'est pas obligatoire mais elle fortement conseillée. Pour les lots de produits frais, cette mention de traçabilité liée à l'origine du produit fait partie des éléments de notation dans le cadre du critère qualité des services associés. Toute facture arrivant sans ces éléments sera automatiquement rejetée.

Rappel : en aucun cas il ne sera accepté des frais de facturation ou de port (quel que soit le montant de la facture)
Le défaut de paiement dans le délai sus visé fait courir de plein droit et sans autre formalité des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

S'agissant de l'avance, il est fait application des articles L 2191-3, R 2191-16 à R 2191-19 du code de la commande publique du 1er avril 2019. Il ne sera pas versé d'acomptes.

La facture doit impérativement être déposée sur CHORUS PRO.

Cas particulier de cotraitance ou de sous-traitance

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations.

En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, géré par le mandataire du groupement.

Quel que soit la forme du groupement, le mandataire est seule habilité à présenter au pouvoir adjudicateur la demande de paiement. En cas de groupement conjoint, la demande de paiement présentée par le mandataire est décomposée en autant de partie qu'il y a de membres du groupement à payer séparément. Chaque partie fait apparaitre les renseignements nécessaires au paiement de l'opérateur économique concerné.

Le mandataire est seul habilité à formuler ou à transmettre les réclamations de membres du groupement.

Article 6- Défaillance du fournisseur

Article 6-1 – Pénalités

Pénalités pour retard, non-respect des horaires et des fréquences de livraison :

Les produits devront être livrés dans chaque établissement selon les horaires et fréquences précisés dans le présent C.C.A.P.

En cas de non-respect de ces dispositions :

- le titulaire du marché sera mis en demeure par écrit (mail ou courrier) de respecter les dispositions contenues dans le C.C.A.P par l'établissement membre du groupement, après avis du coordonnateur, lors du premier manquement dûment constaté,

-L'établissement membre du groupement, après autorisation expresse du coordonnateur, appliquera ensuite une pénalité correspondant à 10 % du montant total hors taxes de la commande concernée si un deuxième manquement de l'entreprise titulaire du marché devait être constaté pendant la durée du marché. L'établissement adhérent ayant subi le préjudice percevra les pénalités appliquées.

BROUILLON CONFIDENTIEL

- Une fois le montant des pénalités déterminé, elles peuvent être déduites du mont du marché TTC (déduction sur une facture ultérieure) ou directement facturées au titulaire.

Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

En cas de refus de livraison, de retard ou en cas de livraison non conforme, et ce malgré les tentatives de règlement du litige à l'amiable avec le titulaire, le membre du groupement se fournira là où il le jugera utile. Les différences de prix au détriment de l'établissement seront supportées par le titulaire conformément à l'article 36 du CCAG. 7-3

Pénalités pour travail dissimulé

Si le titulaire du marché ne s'acquitte pas des formalités prévues par le code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10% du montant TTC du marché. Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

Article 6-2 Résiliation du marché

Le présent marché pourra être résilié en cas de manquements répétés au Cahier des charges par le titulaire (notamment en cas de dépassement injustifié du délai contractuel de livraison). Ces manquements seront constatés par courrier par le coordonnateur du groupement de commande au titulaire.

Après avoir invité le titulaire à présenter des observations dans un délai de 15 jours, le coordonnateur du groupement de commande se chargera de résilier le marché par lettre recommandée avec accusé de réception, sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité. La résiliation sera prononcée le cas échéant avec exécution des prestations aux frais et risques du titulaire défaillant. Les dispositions du CCAG/FCS sont seules applicables.

Article 6-3- Litiges

Le présent marché étant un contrat administratif, les litiges seront portés devant le tribunal administratif. Le tribunal administratif compétent sera celui du domicile du pouvoir adjudicateur. Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre un adhérent ou le groupement de commande et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Article 7 Assurances et responsabilités

Article 7-1 Responsabilités

Le titulaire du marché est responsable, en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit, du matériel et du personnel qu'il affecte à l'exécution du marché.

Article 7-2 Assurances

Le titulaire devra justifier, dans les 15jours suivant la notification du marché, d'une assurance tous risques contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile sur le personnel et son matériel au titre de ce marché.
Cette assurance devra couvrir notamment:

- les pertes et dommages causés par des personnes dont l'assuré est civilement responsable, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes ;
- les pertes et dommages causés par des tiers, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes ;
- les pertes et dommages causés aux tiers du fait d'accidents ou d'incendies par ses matériels d'industrie, de commerce ou d'exploitation.

En outre, le titulaire sera tenu d'informer l'administration de toute modification afférente à ses assurances, notamment la résiliation ou le changement de compagnie.
En cas d'existence d'une franchise, cette dernière est à la charge intégrale du titulaire.

Article 8 – Dérogation aux documents

Le présent CCAP 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.

Liste récapitulative des articles du CCAG auquel il est dérogé :

L'article 3-2 du présent CCAP qui mentionne que les bons de commande sont émis par chaque adhérents déroge à l'article 3-7-1 du CCAG-FCS

L'article 7-1 relatif aux pénalités applicables au marché dérogent aux dispositions prévues à l'article 14-1 du C.C.A.G-F.C.S.

Article 9 – Obligations générales des parties

Formes des notifications et informations
Les décisions et notifications propres à la passation et à l'exécution du présent marché seront gérées par voie dématérialisée.

BROUILLON CONFIDENTIEL

ANNEXE : LISTE DES ADHERENTS

	EPLE	NOM	VILLE	mail		
	Collège	JM LONNE	HAGETMAU	gest.	0400727y	@ac-bordeaux.fr
1	LP	JEAN D'ARCET	AIRE SUR ADOUR	gest.	0400047j	@ac-bordeaux.fr
2	EREA	BREMONTIER	ST PIERRE DU MONT	gest.	0400094k	@ac-bordeaux.fr
3	Lycée	CHARLES DESPIAU	MONT DE MARSAN	gest.	0400018c	@ac-bordeaux.fr
4	Collège	VAL D'ADOUR	GRENADE	gest.	0400012w	@ac-bordeaux.fr
5	Collège	LABRIT	LABRIT	gest.	0401077d	@ac-bordeaux.fr
6	Collège	FELIX ARNAUDIN	LABOUHERE	gest.	0400014y	@ac-bordeaux.fr

BROUILLON CONFIDENTIEL