Document de marché

Cahier des clauses administratives et techniques particulières

Commun à tous les lots

LYCÉE ALAIN CHARTIER

Place de la Lombarderie

BP 20216

14402 Bayeux

Contact : Mme VIAL

Tél : 02 31 92 09 22

Fax : 02 31 92 18 59

Mail : int.0140004d@ac-caen.fr

MARCHÉ PUBLIC EN PROCÉDURE ADAPTÉE

OBJET DU MARCHE :

Fourniture de Produits surgelés

Dates et heures limites de réception des offres :

Le 01/02/2021 à 16h00.

# Objet du marché – Dispositions générales

**1. Objet du marché**

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 du Lycée Alain Chartier.

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 3 lots :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lot Désignation | Montant min. en € HT | Montant max. en € HT |
| Lot 1 Viandes et poissons surgelés | 11 400 € | XXX |
| Lot 2 Entrées, Desserts, Fruits et légumes surgelés | 10 000 € | XXX |
| Lot 3 Pâtes surgelées | 3600 € | XXX |

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 sera conclu pour une période 1 an à compter de sa notification.

Le marché pourra être reconduit : oui

* Si oui, il est possible de prévoir que la reconduction se fasse de manière expresse ou tacite

Si tacite : Le marché pourra être reconduit 1 fois par reconduction tacite. Le pouvoir adjudicateur notifiera la décision de non reconduction du marché 1 mois avant la date d’anniversaire de notification du marché.

Si expresse : Le marché pourra être reconduit 1 fois par reconduction expresse par courrier dans un délai de 60 jours avant la date d’anniversaire de notification du marché.

**II Pièces contractuelles du marché**

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l’ordre de priorité ci-après :

· **L’acte d’engagement** (AE)et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat, un par lot

· **Le présent cahier des clauses particulières** (CCATP) dont l’exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.

· **Le cahier des clauses administratives générales** (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l’arrêté du 19 janvier 2009

· Le **bordereau des prix unitaires** (BPU) valant **détails quantitatifs estimatifs** (DQE)

· **Le mémoire technique** (condition de livraison, organisation de la traçabilité des produits) ou cadre de réponse

· **Les fiches techniques** correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat

**III 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 du pouvoir adjudicateur** auprès du titulaire du marché. Le représentant de l’établissement dans le cadre de l’exécution de ce marché est :

M. LESACHER Jean François

Contact téléphonique : 02 31 92 09 22 - Adresse mail : int,0140004d@ac-caen.fr

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 90 jours. 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

**IV Prix – Règlement des comptes – Variation dans les 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 exécutés.

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**

→ Mois d’établissement des prix du marché : les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de janvier (mois de la remise des offres). Ce mois est appelé « mois zéro ».

→ Nature des prix : les prix du marché seront révisables dans les conditions fixées ci-dessous.

→ Type de variation des prix :

**Prix révisables** : les prix sont révisables par ajustement. Ces prix sont ajustables chaque trimestre ou 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>

**Prix fermes :** les prix sont fermes durant la première année du marché. Ils seront ensuite actualisables à chaque reconduction. La proposition doit être produite ou soumise dans un délai maximum d’un mois avant la date d’échéance de la période.

Le prix du marché sera actualisé selon la formule suivante :

Pa = Pi x [0,15 + 0,85 (In / Io)]

Pa = prix actualisé

Pi = prix contractuel

In = valeur de l'index de référence I prise 3 mois avant la date de reconduction du marché (ou date anniversaire de la notification du marché)

Io = Valeur de l'index de référence I prise au mois d'établissement des prix, c'est dire au mois de remise des offres (Valeur indice Mo)

L’index de référence I est : l’Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - Prix de marché - CPF 10.39.14 - Fruits et légumes coupés et emballés - Référence 100 en 2010 - (FM0D103908) », publié dans le bulletin mensuel de statistique édité par l’INSEE et sur le site [www.insee.fr](http://www.insee.fr/).

→ Clause de sauvegarde

La clause limitative dite « de sauvegarde » s’applique à l’ensemble des lots : le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d’application de la nouvelle référence, lorsque l’augmentation de cette référence est supérieure à 10,00 % du prix indiqué sur le bordereau de prix.

Les augmentations de prix devront être justifiées par le titulaire du marché.

**3. Offre promotionnelle**

Le titulaire du marché fait bénéficier la collectivité publique 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.

**V. 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 ;

Désignation des produits livrés ;

Quantité livrée ;

Date de livraison ;

Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;

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](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 entre en vigueur à compter du 1er janvier 2020 .

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

L’identifiant SIRET du Lycée Alain Chartier : 19140004300011

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.

**VI Avance**

Sauf renonciation indiquée par le titulaire dans l’acte d’engagement, le titulaire pourra recevoir une avance selon les modalités prévues aux articles L 2191-2 et L 2191-3 et R 2191-3 à 5 du CCP.

Une avance de 5 % du montant du bon de commande si celui-ci est supérieur à 50 000 euros HT et que sa durée d’exécution est supérieure à deux mois lui sera obligatoirement versée.

Le paiement de l’avance intervient sans formalité dans le délai de 30 jours compté à partir de la date à laquelle commence à courir le délai contractuel d’exécution.

Le remboursement de l’avance est effectué par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire, lorsque le montant des prestations exécutées au titre du marché atteint 65 % du montant du bon de commande TTC du marché.

Le remboursement doit être terminé lorsque le montant des prestations exécutées atteint 80 % du montant du bon de commande TTC du marché.

**VII 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

Les livraisons pourront être bi-hebdomadaires pour l’ensemble des lots.

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 responsable de la cuisine centrale ou son représentant). Les livraisons sont effectuées aux frais et risques du titulaire

**VIII 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 à l'article 3.3 du présent document, 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…), la collectivité 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.

**IX Garanties financières**

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

**X 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, une pénalité sera appliquée au titulaire du marché qui ne fournira pas les produits demandés issus de l’agriculture « BIO », d’un montant de 50 € par commande incluant ce type de produits.

**XI 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.

**XII 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 %.

D’autre part, 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.

**XIII Clauses complémentaires**

Sans objet

Ou

Le marché prévoit les clauses de réexamen suivantes :

|  |
| --- |
| *Commentaire : il est conseillé d’insérer ici une clause de réexamen qui consiste à lister des cas précis de modifications ultérieures du contrat, en cours d’exécution (art. R 2194-1 et R 2394-1 du CCP). Ces modifications seront formalisées par une décision du pouvoir adjudicateur ou par un avenant selon leur objet et leur ampleur.*  *Les clauses de réexamen pourront porter sur :*  *- la révision des prix,*  *- l'ajout de nouveaux prix au BPU,*  *- la substitution de produits*  *(à adapter au cas par cas).* |

**XIV Dérogations au CCAG FSC**

Sans objet.

**XV 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.

|  |
| --- |
| *Commentaire : dans cette partie il est très important de bien définir et décrire le produit attendu.* |

**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 générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
* réglementation spécifique d’hygiène applicable aux denrées alimentaires d’origine animale - Paquet Hygiène.

Pour **le lot 6,** les denrées devront tous avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent *(article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)*.

***Pour les lots XXX,***  l’objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant, en amont, un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l’agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d’authenticité, de lien social et de respect de l’environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

**2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)**

1. ***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.

1. ***Étiquetage***

**Pour tous les lots ;**

Caractéristique qualitative 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).

1. ***Présentation***

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

**A Bayeux, le 12/01/2021**

**Le pouvoir adjudicateur.**

**Signature**