

Marchés Alimentaires Fruits et légumes frais et surgelés Bio

Collège Clos Chassaing

38 Rue Clos Chassaing

24000 PERIGUEUX

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Fourniture de fruits et légumes frais et surgelés biologiques :
pour environ **350** repas/jour,
5 jours par semaine,
en période scolaire (zone A),
pour des élèves de collège.

Marché passé en Procédure Adaptée, en application des articles R2131-12 et suivants du Code de la Commande Publique.

Accord cadre multi-attributaires

Date et heure limites de réception des offres : 6 janvier 2022, 12h00.

Référence : MALIMFruitsLégumesBio2022

Représentant du pouvoir adjudicateur : Monsieur Brochon, principal du collège

Comptable assignataire des dépenses : Madame Pelois

Acheteur en charge : Madame Pelois, gestionnaire de l'établissement

Chargée du traitement des données à caractère personnel : Monsieur Brochon

Délégué à la Protection des données : Monsieur Thierry Lavigne, Rectorat de Bordeaux

Point de contact Collège Clos Chassaing : Mme Pelois, gestionnaire de l'établissement

Vu le Code de la Commande Publique

Vu le décret n°2019-13445 du 12 décembre 2019, modifiant les seuils de procédure (publicité et mise en concurrence)

Vu le Cahier des Clauses Administratives Générales en vigueur,

Vu le Règlement Général de Protection des Données

Le présent cahier a pour objet la détermination des clauses techniques particulières en vue de la fourniture de denrées de fruits et légumes frais et surgelés pour le collège Clos Chassaing, 38 Rue Clos Chassaing, 24000 Périgueux. Tel : 05.53.02.08.30

ARTICLE 1 DEFINITION DU MARCHE :

La présente consultation porte sur la fourniture de fruits et légumes certifiés AGRICULTURE BIOLOGIQUE en frais et surgelés. Le marché prend la forme d'un accord-cadre avec émissions successives de bons de commandes.

ARTICLE 2 DUREE :

Le marché est conclu pour une durée de 11 mois (du 01 février au 31 décembre 2022). Le marché pourra être reconduit pour une année supplémentaire jusqu'au 31 décembre 2023 par décision expresse du collège Clos Chassaing.

ARTICLE 3 : ALLOTISSEMENT : le marché est alloti en 4 lots, ainsi conçus :

- Lot 1 : Fruits frais à noyaux et pépins Bio
- Lot 2 : Fruits frais exotiques et agrumes Bio
- Lot 3 : Légumes frais Bio
- Lot 4 : Fruits et légumes surgelés Bio

Les lots 1, 2,3 et 4 sont des accords-cadres multi-attributaires avec marchés subséquents. Ils se verront attribuer de 1 à 3 soumissionnaires maximum.

ARTICLE 4 : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO, à deux décimales après la virgule.

Chaque soumissionnaire peut répondre à un ou plusieurs lots. Il doit respecter chaque lot dans son intégralité mais peut proposer des variantes, toujours en produits biologiques, en les faisant apparaître clairement sur un tableau distinct.

Les variantes sont admises mais devront être les plus limitées possibles.

Un soumissionnaire pourra être retenu pour un seul ou plusieurs des lots présentés par lui.

Un mandataire peut porter candidature pour plusieurs fournisseurs, mais il devra le préciser et fournir les documents contractuels pour chacun d'eux.

La sous-traitance n'est pas autorisée.

Les lots 1, 2, 3 et 4 sont des accords-cadres multi-attributaires avec marchés subséquents. Ils se verront attribuer à 1 à 3 soumissionnaires maximum.

Les règles de mise en concurrence et d'attribution des marchés subséquents sont définies dans la suite du document.

ARTICLE 4.1 : PRESENTATION MATERIELLE DES PLIS : sur le site de l'AJI, par voie électronique : <https://mapa.aji-france.com/>

Le ou les états de besoins seront annexés à l'acte d'engagement. Ils ne comportent **pas de maximum**.

ARTICLE 5 : DUREE DE VALIDITE DES OFFRES : fixée à 2 mois

ARTICLE 6 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

- Acte d'engagement (Attri 1) complété et signé, avec l'état(s) des besoins annexé(s) et valant Bordereau(x) des prix unitaires (BPU).
- Le présent cahier des clauses particulières daté et signé
- Le cahier des clauses administratives générales en vigueur au moment de la consultation, pour les fournitures courantes et services.
- Les documents attestant des certifications.
- Les fiches techniques des articles si mentionnés sur l'état des besoins et uniquement celles-là (sous peine de rejet de la candidature), les documents financiers.

ARTICLE 7 : CONTENU ET FORME DES PRIX

Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires des bordereaux de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison. Ils sont détaillés produit par produit au sein d'un même lot, sur l'Etat des besoins définis par l'établissement ou à proposer éventuellement par le soumissionnaire en cas de variantes.

Pour les lots multi-attributaires, les attributaires seront interrogés de manière hebdomadaire pour connaître les prix proposés. La conclusion des marchés subséquents se fera sur la base de l'offre économique la plus avantageuse.

Les soumissionnaires feront savoir s'ils accordent un **pourcentage de remise par rapport aux prix catalogue, pour des commandes hors état des besoins ou opération particulière**. En cas de promotion menant à un prix inférieur au prix du présent marché, c'est le prix promotionnel qui s'appliquera.

ARTICLE 8 : LES CONDITIONS D'ATTRIBUTION DU MARCHE

- **Le jugement des offres :**

L'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous et pondérés de la manière suivante :

Qualité*	Prix	Livraison	Développement durable
7 points	7 points	6 points	7 points

*(notamment composition, qualité nutritionnelle & gustative, condition d'élevage et/ou production)

Méthode de calcul appliquée à chaque critère :

- Coefficient de notation = note maximum / nombre de réponses pour le lot
- La meilleure offre aura la note maximum
- Les offres suivantes seront classées comme suit : note maximum - (rang de classement x coefficient de notation).

Outre le respect des clauses techniques, l'établissement sera attentif au respect des normes environnementales et aux **démarches de développement durable** (circuits courts, suremballage, taille et type de conditionnement...), conformément au Code de la Commande Publique.

Il sera, aussi, demandé aux candidats de fournir une fiche de présentation sur leur politique environnementale et leurs actions en matière de développement durable.

Les documents présentant une *réelle* démarche environnementale seront utilement joints à la candidature.

Les candidats doivent fournir leur Eco-certification, de même que les éventuels labels complémentaires sur les marchandises. Les conditions d'élevage, de culture ; de transformation éventuelle doivent respecter les cahiers des charges de l'agriculture biologique et ce tout au long de l'exécution du contrat.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre incomplète ou ne respectant pas les indications de présentation précisées par le présent document sera écartée.

ARTICLE 9 : CLAUSES TECHNIQUES

L'attention des candidats est attirée sur le caractère IMPERATIF de ces clauses techniques.

L'établissement est certifié ECOCERT.

2022 est l'année de bascule en alimentation 100% biologique et durable.

Rappel : conformément à la certification de l'établissement et à ses engagements en matière de santé et environnementale, les produits contenant des OGM ne sont pas admis dans la consultation, non plus que ceux contenant des édulcorants, colorants, conservateurs, ni tout autre produit ou ingrédient identifié comme ayant des conséquences sur la santé humaine (phénylalanine, polyols..).

Les ingrédients suivants sont interdits :

- Colorants :

E102 (tartrazine)
E104 (jaune de quinoléine)
E110 (jaune orangé S)
E122 (carmoisine)
E124 (rouge cochenille A)
E129 (rouge allura)

- Cas particulier des **édulcorants** : E 950 (acésulfate de potassium) ; E951 (aspartame).

Utilisation des édulcorants interdite pour l'alimentation à destination des enfants.

- **Conservateurs** : E 211 (benzoate de sodium) ;

- Exhausteurs de gout :

E 620 Acide glutamique
E 621 Glutamate monosodique
E622 Glutamate monopotassique
E 623 Glutamate de calcium
E 624 Glutamate d'ammonium
E 625 Digtamate de magnésium

- **Graisses, huiles hydrogénées**

[Date]

En vertu des éléments requis par la législation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionnera le poids net à l'emballage, la date de conditionnement, le numéro d'agrément de l'atelier de découpe/conditionnement, la température de conservation, les références de traçabilité, la DLC/DLUO.

La **qualité** des produits et leur **fraîcheur** sont des éléments sensibles. Ils devront rester fidèles à l'offre initiale et sans variation à la baisse lors de l'exécution du marché.

Chaque soumissionnaire fournira les fiches techniques pour l'ensemble des produits proposés, correspondant à l'état des besoins et éventuelles variantes. Ils devront faire apparaître notamment la composition intégrale des produits, en précisant leur provenance, les lieux de culture et conditionnement le cas échéant.

Lorsque **des huiles végétales** entrent dans la composition des produits, nous exigeons d'en **connaître la nature exacte et exhaustive** (pas de mention « huiles végétales » sans précision de leur nature : huile de tournesol, de palme...).

- **Pas de produits bas ou entrée de gamme**
- **Pas de colorant artificiel, pas d'OGM, pas d'arôme artificiel (épices seulement)**
- **Bio : label AB ou Union Européenne ou équivalent**
- **Commerce équitable : fairtrade, Max Havelaar, Ethiquable ou équivalent**
- **Le respect des grammages indiqués sur les états de besoin est impératif.**

ARTICLE 10 : PASSATION DES COMMANDES

Elles pourront être passées par téléphone et seront alors, sous peine de nullité, obligatoirement confirmées par un bon de commande, signé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant, transmis par courrier, fax ou mail.

Les bons de commande comportent la désignation du fournisseur, les denrées et quantités demandées, la date de commande et celle de livraison.

Aucun lot ne sera commandé dans sa totalité en une seule fois.

ARTICLE 11 : LIVRAISONS

ARTICLE 11.1 : JOURS, HORAIRES ET CONDITIONS PARTICULIERES SELON LES LOTS

Les livraisons sont effectuées au collège, Service Cuisine, **le matin entre 6h00 et 10h et 2 fois par semaine.**

Aucune livraison ne devra être déposée en l'absence du responsable de la cuisine ou d'une personne habilitée par l'établissement.

Si les fournisseurs veulent apporter des restrictions à ces demandes ou arrêter des jours précis (contraintes des tournées locales...), ils devront le préciser dans l'offre afin que l'établissement en tienne compte lors de l'examen des candidatures ou qu'il puisse se rapprocher du fournisseur pour étudier la proposition.

Sauf exception calendaire (jour férié, conditions climatiques), aucune modification ne sera acceptée par la suite.

L'organisation ainsi définie aura valeur contractuelle.

Les fournisseurs préciseront leurs capacités de livraison pour une commande urgente ainsi que leur délai incompressible en heures.

ARTICLE 11.2 : PRESENTATION DES BONS DE LIVRAISON

Les livraisons seront accompagnées d'un bon de livraison, signé par la personne chargée de la réception des marchandises, après qu'elle ait pu vérifier la conformité de la livraison effectuée.

Le bon précisera :

- Nom du titulaire,
- Référence de la commande,
- Date de livraison,
- Détail des marchandises livrées (nature des produits, quantité livrée),
- Prix unitaires, HT et TTC,
- Prix totaux - DLC et DLUO le cas échéant,
- Emballages prêtés, consignés.

ARTICLE 11.3 : CONDITIONS GENERALES DE LIVRAISON

Les véhicules doivent être parfaitement propres, respecter toutes les normes en vigueur notamment en terme d'hygiène et de continuité de la chaîne du froid.

Les personnels impliqués doivent être irréprochables sur les normes d'hygiène corporelle (mains propres, tenue propre, comportement conforme).

Le manque d'hygiène est une cause de refus de la marchandise.

Chaque candidature devra préciser si le fournisseur possède ou non sa propre flotte de véhicules. Il reste responsable de l'ensemble du processus, même s'il fait appel à un transporteur externe à sa propre société, et notre seul interlocuteur en cas de problème.

Le respect des normes HACCP comme le plan de maîtrise sanitaire au sein de l'établissement peuvent imposer des conditions spécifiques que les fournisseurs s'engagent à respecter.

Des prélèvements, y compris dans les véhicules, peuvent être effectués par l'établissement pour analyses par un laboratoire officiel (analyses bactériologiques et de composition des produits). En cas de non-conformité constatée, les frais engagés sont à la charge du fournisseur et déduits automatiquement de la prochaine facture la plus proche.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation est un critère important, il devra en tout état de cause être au moins égal au 2/3 de la durée entre fabrication et date limite de consommation.

D'une manière générale, le titulaire du marché exerce une veille et un conseil concernant les normes en vigueur. Il s'engage au respect de toute la réglementation.

ARTICLE 11.4 : VERIFICATIONS :

ARTICLE 11.4.1 : OPERATIONS DE VERIFICATIONS

Les **deux vérifications, qualitative d'une part, quantitative d'autre part**, sont effectuées **à l'instant et sur le lieu de la livraison** par le chef de cuisine ou son représentant, qui peut se faire assister par tout spécialiste de son choix.

ARTICLE 11.4.2 : DECISIONS APRES VERIFICATIONS :

L'admission est matérialisée par le *visa ou le cachet apposé sur le bulletin de livraison par le chef de cuisine* ou la responsable du service gestion, ou un représentant habilité de l'établissement.

- En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet :

- Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, la personne responsable ou son représentant peut :

- soit la refuser ; dans ce cas, sur mise en demeure verbale du chef de cuisine ou de la responsable du service gestion, ou d'un représentant habilité de l'établissement, cette fourniture doit être immédiatement remplacée.

- soit l'accepter ; avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

- Si la quantité livrée n'est pas conforme, le chef de cuisine ou la responsable du service gestion, ou un représentant habilité de l'établissement peut mettre le titulaire en demeure soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ; soit, dans le cas contraire, de compléter la livraison dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 11.5 : GARANTIE TECHNIQUE CONTRE LES VICES CACHÉS

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est à dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison (notamment odeur au déballage, couleur qui vire...).

Cela sous réserve que le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires concernant le produit livré (de température notamment pour certaines denrées alimentaires) ; **sous réserve que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, que celle-ci soit réglementaire, conseillée par le titulaire dans son acte d'engagement, ou sur l'étiquetage.**

En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire ou, éventuellement, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture, au gré de la personne responsable dans l'établissement.

ARTICLE 12 : REGLEMENT DES COMPTES

ARTICLE 12.1 : FACTURATION

Les factures devront être adressées sur Chorus, au Collège Clos Chassaing, Service gestion, 38 Rue Clos Chassaing, 24000 Périgueux. Siret établissement : 19240029900017

Sur Chorus, le numéro d'engagement est obligatoire et le service est SRH.

Le paiement s'effectuera en euro.

Les paiements seront effectués par mandats administratifs.

Le chef d'établissement, Monsieur Brochon est ordonnateur des dépenses.

Le comptable assignataire est Madame Pelois

Sous peine de rejet, les factures mentionneront **obligatoirement** :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse
- La référence du lot, une facture par lot en cas de multiplicité des lots
- Les coordonnées bancaires complètes (IBAN et BIC),
- Les noms et adresse du service acheteur
- La liste précise des fournitures livrées (notamment labellisées), précisant le prix unitaire, HT et TTC
- Les taux et montants de TVA appliqués.

ARTICLE 12.2 : DELAIS DE REGLEMENT

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception des factures, 20 jours pour la viande fraîche, et sur service fait. Le défaut de paiement dans les délais prévus par le Code de la Commande Publique relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. Le calcul de ces intérêts moratoires sera établi selon la réglementation en vigueur.

Aucun cautionnement ni acompte ou avance forfaitaire n'est exigible.

ARTICLE 13 : ASSURANCE SOUSCRITE PAR LE TITULAIRE DU MARCHE

Le titulaire du marché devra justifier d'un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il encourt pour les dommages corporels et matériels dont il serait responsable. Il devra produire une attestation d'assurance lors de la réponse à cette consultation.

ARTICLE 14 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir une demande écrite par courrier électronique par le biais de la plate-forme de dématérialisation à l'adresse suivante : <https://mapa.aji-france.com/>

Une réponse sera alors adressée en temps utile à tous les candidats ayant été destinataires du dossier.

Pour des renseignements d'ordre technique ou administratif : idem

Les besoins pour chaque lot sont quantifiés sur des fiches « Etat des besoins », par lot.

Les prestations doivent être conformes à la législation en vigueur. Elles doivent s'inscrire pleinement et sans exception dans le cadre des règlements, normes, spécifications sanitaires et techniques, européens, français et départementaux.

ARTICLE 15 : DUREE DU MARCHE

Du 1^{er} FEVRIER AU 31 DECEMBRE 2022, après notification de l'attribution des lots et renvoi des accusés de réception et de tous les documents règlementaires par le fournisseur retenu.

Il pourra être reconduit pour une année sur décision expresse du collège soit jusqu'au 31 décembre 2023.

ARTICLE 16 : REGLEMENT DES LITIGES

Le tribunal administratif de Bordeaux est seul compétent pour le règlement des litiges.

ARTICLE 17: ARTICLES DU CCAG AUXQUELS IL EST PREVU DE DEROGER

Aucune dérogation n'est prévue.

ARTICLE 18 :

Conformément au règlement général sur la protection des données n°2016/679 (RGPD), vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos données à caractère personnelles.

Celles-ci ne sont ni cédées ni communiquées à des fins autres que légales (contrôle des autorités, juges des comptes...).

Elles sont conservées pour la durée du contrat et de prescription légale (5ans+1).

Vous pouvez adresser vos demandes par écrit, en RAR, à Monsieur Le Principal du collège Clos Chassaing, responsable du traitement et exercer tout recours auprès du DPD au Rectorat de Bordeaux ou auprès de la CNIL.