



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Collège LE FERRONAY
CHERBOURG EN COTENTIN

COLLEGE LE FERRONAY

41 Chemin du Ferronay

50130 CHERBOURG-EN-COTENTIN

FOURNITURE DE PRODUITS D'ÉPICERIE

POUR LA CUISINE CENTRALE

DU COLLEGE LE FERRONAY

CHERBOURG EN COTENTIN

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

N° FER-02-2023

Table des matières

COLLEGE LE FERRONAY	1
41 CHEMIN DU FERRONAY	1
1. DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1. OBJET DU MARCHÉ	3
1.1.1. <i>Allotissement</i>	3
1.2. PROCEDURE DE PASSATION ET FORME DU MARCHÉ	3
1.3. MONTANTS DU MARCHÉ	3
1.4. DUREE DU MARCHÉ.....	4
1.5. PIECES CONTRACTUELLES	4
2. SELECTION DES OFFRES	5
2.1. CONDITIONS DE PARTICIPATION – AGREMENT CE.....	5
2.2. CRITERES POUR LE JUGEMENT DES OFFRES :.....	5
3. MODALITES D’EXECUTION	6
3.1. PASSATION DES BONS DE COMMANDE	6
3.2. PRIX	6
3.2.1. <i>Prix du marché</i>	6
3.2.2. <i>contenu des prix</i>	6
3.2.3. <i>Variation des prix</i>	6
3.2.3.1. <i>Lot n°1</i>	7
<i>clause de sauvegarde</i>	7
3.2.3.2. <i>Lots n° 2 à 10</i>	7
<i>clause de sauvegarde</i>	7
3.3. LIVRAISON	7
3.3.1. <i>Lieu de livraison</i>	7
3.3.2. <i>Conditions de livraisons</i>	7
3.3.3. <i>Dates limites de consommation</i>	8
3.3.4. <i>Délais de livraison</i>	8
3.4. CONSTATATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS	8
3.5. DECISION APRES VERIFICATION.....	8
3.6. GARANTIE DES PRESTATIONS	8
3.7. PENALITES DE RETARD	9
3.8. FACTURATION	9
3.9. INTERETS MORATOIRES.....	9
4. CLAUSES TECHNIQUES	10
4.1. FICHES TECHNIQUES	10
4.2. DESCRIPTIF TECHNIQUES DES LOTS.....	10

1. DISPOSITIONS GENERALES

1.1. OBJET DU MARCHE

Le présent cahier des charges concerne la fourniture de produits d'épicerie pour la production des repas confectionnés par la Cuisine Centrale du collège « Le Ferronay » (50130 Cherbourg-en-Cotentin)

1.1.1. ALLOTISSEMENT

Le marché est composé des 10 lots suivants :

- Lot 1 : Chocolats
- Lot 2 : Cidre et jus de fruits
- Lot 3 : Céréales
- Lot 4 : Légumineuses
- Lot 5 : Conserves salées
- Lot 6 : Conserves sucrées
- Lot 7 : Produits de pâtisserie
- Lot 8 : Aide culinaire
- Lot 9 : Huiles d'assaisonnement et de cuisson
- Lot 10 : Huiles de friture

Le descriptif technique de chacun des lots est détaillé à l'article 4.2 du présent CCP.

Les offres seront appréciées lot par lot. Les candidats ont la possibilité de répondre à un, plusieurs ou la totalité des lots. En application de l'article 32 du code des marchés publics, les candidats ne peuvent pas présenter des offres variables suivant le nombre de lots susceptibles d'être obtenus.

1.2. PROCEDURE DE PASSATION ET FORME DU MARCHE

Le présent marché est un marché à procédure adaptée en vertu de l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

1.3. MONTANTS DU MARCHE

Le marché est un accord cadre à bons de commande dont le minimum et le maximum, pour la durée totale, est défini comme suit :

Lots	Objet du lot	Montant minimum Hors Taxes	Montant Maximum Hors Taxes
1	Chocolats	1 500 €	4 000 €
2	Cidre et jus de fruits	500 €	1 000 €
3	Céréales	10 000 €	20 000 €
4	Légumineuses ab	5 000 €	8 000 €
5	Conserves salées	2 000 €	4 500 €
6	Conserves sucrées	2 000 €	4 000 €

7	Produits de pâtisserie	3 000 €	4 500 €
8	Aide culinaire	500 €	1 500 €
9	Huiles assaisonnement et cuisson	8 000 €	12 000 €
10	Huiles de friture	2 500 €	5 000 €

1.4. DUREE DU MARCHÉ

Chaque marché est conclu pour une durée ferme d'un an à partir du 1^{er} avril 2023 ou à partir de sa date de notification si elle est postérieure à cette date.

1.5. PIECES CONTRACTUELLES

Les pièces du marché sont les suivantes par ordre de priorité décroissante :

➤ Pièces particulières :

- L'acte d'engagement, **dûment complété, daté et signé,**
- Les bordereaux de prix unitaires (BPU), **dûment complété,**
- Le présent cahier de clauses particulières (CCP),
- Les fiches techniques des produits proposés.

➤ Pièces générales :

- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et Services (F.C.S.).

2. SELECTION DES OFFRES

2.1. CONDITIONS DE PARTICIPATION – AGREMENT CE

La cuisine centrale Le Ferronay est soumise à l'obligation d'un agrément vétérinaire européen, en application de l'arrêté du 8 juin 2006. En conséquence, les fournisseurs de la cuisine centrale doivent disposer du même agrément.

En conséquence, les candidats devront joindre à l'appui de leur candidature, une copie de leur agrément CE. Pour le cas où le candidat est en cours d'agrément, il devra apporter la preuve que son agrément sera effectif au 1^{er} avril 2023.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que l'agrément CE est une condition de participation à la consultation. L'absence d'agrément entraîne automatiquement le rejet de l'offre.

2.2. CRITERES POUR LE JUGEMENT DES OFFRES :

Pour chacun des lots, le pouvoir adjudicateur retient l'offre économiquement par application des critères de pondération suivants :

➤ **Le prix noté sur 20 avec une pondération de 40 %**

Le prix sera apprécié à partir d'un détail quantitatif estimatif (DQE) obtenu à partir des prix unitaires et des quantités estimées mentionnées dans le bordereau des prix unitaires.

➤ **La Qualité notée sur 20 avec une pondération de 30 %**

La qualité sera appréciée au regard de la fiche technique et de l'examen des échantillons.

➤ **La performance en matière de développement durable notée sur 20 avec une pondération de 30 %**

L'analyse de ce critère se fera au vu du dossier technique remis par le candidat à l'appui de son offre. Ainsi, pourront notamment être pris en compte les éléments suivants :

- L'obtention du label « Agriculture Biologique », les SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) ou tout autre label répondant aux exigences de la loi Egalim seront valorisés.
- L'utilisation d'emballages recyclables avec la filière de recyclage correspondante.

3. MODALITES D'EXECUTION

3.1. PASSATION DES BONS DE COMMANDE

Pour chacun des lots, les commandes sont passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bons de commande émis par M le chef de cuisine de la cuisine centrale, désigné ici représentant du pouvoir adjudicateur.

Les bons de commande seront notifiés, par mail, semaine S pour livraison semaine S+2. Sur le bon de commande, seront précisées les dates de consommation.

L'attention des candidats est attirée sur l'absence de préparation de repas pendant les périodes de congés scolaires à savoir :

- Vacances de printemps : Fin des cours le vendredi 14 avril 2023 et reprise des cours le mardi 2 mai 2023
- Vacances d'été : Fin des cours le vendredi 7 juillet 2023 et reprise des cours le lundi 4 septembre 2023
- Vacances de la Toussaint : Fin des cours le vendredi 21 octobre 2023 et reprise des cours le lundi 6 novembre 2023
- Vacances de Noël : Fin des cours le vendredi 23 décembre 2023 et reprise des cours le lundi 08 janvier 2024.
- Vacances d'hiver : Fin des cours le samedi 24 février 2024 et reprise des cours le lundi 11 mars 2024

3.2. PRIX

3.2.1. PRIX DU MARCHE

Le marché est à prix unitaires. Les prestations seront rémunérées par application des prix fixés dans les bordereaux des prix unitaires de chacun de lots joints au présent marché et renseignés intégralement par le candidat.

Ponctuellement des achats pourront être effectués pour des produits ne figurant pas dans les bordereaux de prix unitaires. À cette fin, et lorsque le fournisseur possède un tarif général, il précisera, dans le bordereau de prix unitaire, le taux de remise accordé sur son tarif général. Ce taux de remise est ferme pour la durée du marché, applicable sur le tarif général du fournisseur, y compris sur le tarif de la gamme bio.

Par ailleurs le fournisseur fera bénéficier la cuisine centrale des promotions lorsque le prix de ces dernières est inférieur au prix du tarif général après application de la remise.

3.2.2. CONTENU DES PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les produits, ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, au transport et à l'assurance des produits.

Les prix unitaires seront établis hors taxes et remise déduite suivant le libellé du bordereau de prix unitaires et du (des) catalogue(s) du fournisseur.

3.2.3. VARIATION DES PRIX

Les prix sont réputés être établis à la date limite de réception des offres. Cette date permet de définir le mois Mo.

3.2.3.1. LOT N°1

A cette fin, le fournisseur attributaire devra transmettre ses nouveaux prix, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de un (1) mois.

A la demande de révision de prix qu'il soumet, le fournisseur devra joindre tous justificatifs permettant au pouvoir adjudicateur de contrôler l'opportunité et la justesse de la variation réclamée.

**En cas de non réception de la demande de révision de prix dans les délais impartis, les prix en cours seront tacitement reconduits pour le trimestre suivant.
Aucune demande de révision de prix ne sera acceptée passés les délais.**

CLAUSE DE SAUVEGARDE

Dans la mesure où les prix subiraient une hausse supérieure à **4 %** par rapport aux prix précédents, le collège « Le Ferronay » se réserve le droit de résilier, sans indemnité, la partie non exécutée des fournitures dans un délai de deux semaines avant la date de révision des prix.

3.2.3.2. LOTS N° 2 A 10

A cette fin le fournisseur attributaire devra transmettre ses nouveaux prix, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de un (1) mois.

A la demande de révision de prix qu'il soumet, le fournisseur devra joindre tous justificatifs permettant au pouvoir adjudicateur de contrôler l'opportunité et la justesse de la variation réclamée.

**En cas de non réception de la demande de révision de prix dans les délais impartis, les prix en cours seront tacitement reconduits jusqu'à la fin du marché.
Aucune demande de révision de prix ne sera acceptée passés les délais.**

CLAUSE DE SAUVEGARDE

Dans la mesure où les prix subiraient une hausse supérieure à **4%**, le collège « Le Ferronay » se réserve le droit de résilier, sans indemnité, la partie non exécutée des fournitures dans un délai de deux semaines avant la date de révision des prix.

3.3. LIVRAISON

3.3.1. LIEU DE LIVRAISON

La livraison s'effectuera à l'adresse suivante :

**COLLEGE LE FERRONAY
CUISINE CENTRALE LE FERRONAY
41 Chemin du Ferronay
Octeville - 50130 CHERBOURG-EN-COTENTIN**

3.3.2. CONDITIONS DE LIVRAISONS

L'établissement est ouvert aux livraisons de 5H30 à 11H30 les Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi et de 6H à 12H le mercredi.

3.3.3. **DATES LIMITES DE CONSOMMATION**

Le délai entre la date de livraison et date limite de consommation devra être supérieur au 2/3 du délai entre la date de fabrication et la date limite de consommation.

Si ce délai n'est pas respecté, la livraison sera refusée et le produit en cause sera considéré comme non livré.

3.3.4. **DELAIS DE LIVRAISON**

Les candidats préciseront le délai de livraison de chaque produit dans leur offre.

En cas de non disponibilité d'un produit le fournisseur s'engage à prévenir le représentant de la cuisine centrale dans un délai de 3 jours avant la date de livraison prévue.

Le remplacement d'un produit par un produit de substitution doit être impérativement validé par le représentant de la cuisine centrale.

Personne habilitée à représenter le pouvoir adjudicateur pour la passation des commandes et les questions d'ordre technique :

Responsable de cuisine

Téléphone : 02 33 53 92 76

Personne habilitée à représenter le pouvoir adjudicateur pour la réception et l'admissions des fournitures

Responsable de cuisine

Téléphone : 02 33 53 92 76

3.4. **CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture (examen sommaire) conformément aux dispositions des articles 22 et 23.1 du CCAG/FCS.

Les opérations de vérification porteront notamment sur :

- Le poids des marchandises livrées
- La qualité des marchandises
- La conformité de la livraison par rapport à la commande
- Les conditions de livraison
- L'étiquetage, les dates limites de consommation et l'intégrité des emballages.

Le titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour que les fournitures parviennent en parfait état. Il est seul responsable des détériorations et des retards qui pourraient être constatés à la livraison, qu'elle soit assurée par son propre personnel ou par un transporteur.

3.5. **DECISION APRES VERIFICATION**

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prend sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG/FCS.

Si l'admission est refusée, le titulaire du marché sera sommé de reprendre les quantités excédentaires ou de compléter les quantités manquantes ou de remplacer les fournitures en cas de non-conformité qualitative, dans les délais permettant la fabrication des repas.

3.6. **GARANTIE DES PRESTATIONS**

Le titulaire s'engage à maintenir pendant toute la durée marché le même niveau de qualité des produits.

En cas d'incapacité de maintenir ce niveau de qualité pour diverses raisons (rupture de stock temporaire ou

définitive d'un produit), le titulaire en informera M le chef de cuisine de la cuisine centrale et lui proposera, sans augmentation de prix, un produit de substitution. Ce dernier n'est pas tenu d'accepter la proposition de substitution.

3.7. **PENALITES DE RETARD**

Application des pénalités de retard du CCAG Fournitures courantes et services CCAG FCS.

La fourniture d'un produit de substitution sans validation du représentant de la cuisine centrale sera considérée comme un retard de livraison.

3.8. **FACTURATION**

Les factures seront à transmettre via la plateforme CHORUS PRO à l'adresse suivante :

**Collège Le Ferronay
41 Chemin du Ferronay
Octeville
50130 CHERBOURG-EN-COTENTIN**

Outre les mentions légales, la facture devra comporter les éléments suivants :

- N° du marché et numéro du lot
- Date de livraison
- Lieu de livraison
- Liste des produits livrés avec le prix unitaire et la quantité de produits livrés
- Le taux et le montant de la TVA

Le comptable assignataire est l'Agent Comptable du lycée Jean-François MILLET à Cherbourg.

Le paiement s'effectuera par mandat administratif, dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture, ou si elle est postérieure, la date d'admission des prestations.

3.9. **INTERETS MORATOIRES**

En application du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013, lorsque les sommes dues en principal ne sont pas mises en paiement à l'échéance prévue au contrat ou à l'expiration du délai de délai de paiement, le créancier a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement des intérêts moratoires et de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement prévus aux articles 39 et 40 de la loi du 28 janvier 2013.

4. CLAUSES TECHNIQUES

4.1. FICHES TECHNIQUES

Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat devra fournir une fiche technique complète permettant d'une part la description précise des produits proposés, de vérifier la conformité des produits livrés et de porter à la connaissance du représentant de la cuisine centrale la présence éventuelles de produits potentiellement allergènes.

4.2. DESCRIPTIF TECHNIQUES DES LOTS

L'attention des candidats est attirée sur le fait que les exigences ci-dessous correspondent à des exigences minimales auxquelles doivent répondre obligatoirement les produits.

Lot concerné	Echantillons	Exigences techniques
1	Non	<u>Chocolats</u> : En pistoles. Fiches techniques obligatoires Privilégier le conditionnement qui donne un meilleur rapport qualité / prix. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation.
2	non	Fiches techniques Privilégier le conditionnement qui donne un meilleur rapport qualité / prix. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation.
3	Non	<u>Céréales</u> : Conditionnées en sacs de 3 kg ou 5 kg. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires
4	Non	<u>Légumineuses</u> : Les produits devront être issus de l'agriculture biologique. Fiches techniques obligatoires
5	Non	Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires
6	Non	Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires
7	Non	<u>Farine et sucre</u> : Privilégier le conditionnement qui donne un meilleur rapport qualité / prix. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires
8	Non	<u>Sels</u> : Privilégier le conditionnement qui donne un meilleur rapport qualité / prix. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires
9	Non	Privilégier le conditionnement qui donne un meilleur rapport qualité / prix. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires
10	Non	Privilégier le conditionnement qui donne un meilleur rapport qualité / prix. Les produits bénéficiant d'un SIQO ou rentrant dans les recommandations de la loi Egalim seront valorisés dans la notation. Fiches techniques obligatoires