

Cahier des clauses administratives et techniques particulières Commun à tous les lots	
GROUPEMENT DE COMMANDES produits laitiers et ovoproduits pour les EPLE d'Alençon, Sées et Le Mêle sur Sarthe	
Objet de la consultation	Fourniture de Produits laitiers, oeufs et ovoproduits pour les collèges et lycées d'Alençon, de la Ferté Macé, du Mêle sur Sarthe et de Sées (61)
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article L2123-1 du code de la commande publique
Date d'envoi de l'avis à publication	03/05/2024
Date et heure de remise des offres	31/05/2024 à 20 heures

Marchés Publics de fournitures

[Article 1 : objet du marché et dispositions générales](#)²

[Article 2 : documents contractuels](#)²

[Article 3 : Exécution du marché](#)³

[Article 4 : Prix – Règlement des comptes – Variation des prix](#)³

[Article 5 : Modalités de règlement des comptes](#)⁴

[Article 6 : Avance](#)⁴

[Article 7 : Conditions d'exécution des prestations](#)⁵

[Article 8 : Constatation de l'exécution des prestations](#)⁵

[Article 9 : Garanties financières](#)⁶

[Article 10 : Pénalités](#)⁶

[Article 11 : Assurances](#)⁶

[Article 12 : Résiliation du marché](#)⁶

[Article 13 : Clauses complémentaires](#)⁶

[Article 14 : Dérogations au CCAG FSC](#)⁷

[Article 15 : Descriptif technique des fournitures](#)⁷

Article 1 : objet du marché et dispositions générales

1. Objet

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives et techniques particulières (CCAP) concernent :

La fourniture et la livraison de denrées alimentaires (famille homogène « Produits laitiers, oeufs et ovoproduits ») issues d'un mode de production respectueux de l'environnement pour le service de restauration collective des établissements adhérents au groupement de commandes produits laitiers et ovoproduits des collèges et lycées d'Alençon, Sées et le Mêle sur Sarthe.

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 10 lots :

LOT	DESIGNATION
Lot 1	Yaourts et Fromages Blancs
Lot 1B	Yaourts et Fromages Blancs Bio Circuit court
Lot 2	Petits suisses et desserts lactés
Lot 3	Fromages
Lot 3B	Fromages Bio
Lot 4	LAIT UHT - CREME - BEURRE
Lot 4B	Lait UHT Bio Circuit-court
Lot 5	Œufs circuit-court
Lot 5B	Œufs Bio circuit-court
Lot 6	Ovoproduits

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 est conclu pour une durée de 12 mois à compter du 01/07/2024 jusqu'au 30/06/2025. Le marché ne pourra pas être reconduit.

Article 2 : documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

- l'acte d'engagement et dossier du candidat (offre du candidat)
- le présent cahier des clauses générales et techniques particulières dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.

- les fiches techniques correspondant aux produits proposés aux candidats
- le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services

Article 3 : 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 de l'établissement adhérent du groupement auprès du titulaire du marché. Il appartient au titulaire de se renseigner sur le représentant pour adhérent du groupement.

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 72 h. 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

Article 4 : Prix – Règlement des comptes – Variation des 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 exécutées.

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 mai 2024. 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 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

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 l'établissement public 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.

Article 5 : Modalités de règlement des comptes

1. Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.3 du CCAG-FCS

Les factures seront libellées au nom de l'établissement acheteur et devront contenir au minimum les mentions suivantes :

- Identification du fournisseur ;
- Identification de l'acheteur ;
- Numéro de facture et de bon de livraison ;
- Désignation des produits livrés ;
- Quantité livrée ;
- Date de la vente et date de règlement ;
- Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;
- Taux de TVA
- Montant total HT et TTC.

La facturation doit être mensuelle ou par décade et les factures **doivent être adressées exclusivement de façon dématérialisée sur le portail Chorus Pro** disponible à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

2. 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.

Article 6 : Avance

Sans objet.

Article 7 : 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 20 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 21 du CCAG-FCS

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

Article 8 : 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 27 et 28 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 29 et 30 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 le Règlement de Consultation, 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...), l'établissement 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.

Article 9 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 10 : 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, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire déterminée dans les conditions suivantes :

- Pénalité pour retard dans la livraison fixée à 50 € H.T par livraison.
- Pénalité pour défaut de livraison fixée à 100€ HT par livraison.

Par dérogation à l'article 14.1-3 du CCAG FCS, les pénalités visées à cet article sont dues dès le premier euro. La clause d'exonération prévue par le CCAG ne s'applique pas.

Article 11 : 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.

Article 12 : 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 %.

Par ailleurs, 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.

Article 13 : Clauses complémentaires

Sans objet.

Article 14 : Dérogations au CCAG FSC

L'article 10 déroge à l'article 14 du CCAG FSC

Article 15 : 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.

1. Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots :

Les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation ;
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale (Paquet Hygiène) ;
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN ;
- pour dénomination de produits les spécifications techniques relatives aux produits laitiers en restauration collective, se référer au spécification technique n° B3-07-09 applicable aux laits et aux produits laitiers (date de publication : novembre 2009) ou <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/les-produits-lait/produits-laitiers-frais>

La date limite de consommation des produits doit être supérieure ou égale à 10 jours à la date de livraison (sauf pour les produits au lait cru). **Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.**

Pour l'établissement adhérent « agrémenté » pour percevoir une aide communautaire pour la distribution de lait et de certains produits laitiers aux élèves. Pour les produits admissibles aux aides dispensées par France AGRIMER (*annexe I du règlement CE N° 657/2008 de la commission du 10 juillet 2008 (JO L 183 du 11/07/2008, p.17)*), l'attributaire du ou des lots fera apparaître le classement des produits par catégorie conformément aux imprimés déclaratifs de France AGRIMER sur ses fiches techniques. Il fournira en outre un récapitulatif annuel des produits livrés et classés par catégorie de subvention.

Les produits doivent être :

- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et ou de saveur étrangère

Lots	Spécificités techniques impératives
1B, 3B, 4B, 5B	Pour l'ensemble des produits, le fournisseur devra proposer un produit issu de l'agriculture biologique et reconnu comme tel via un label ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères notamment s'il est en conversion (<i>article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics</i>).
Tous les lots	Lorsqu'il est indiqué dans le BPU une mention dans la colonne «Labellisation», le fournisseur devra proposer un produit sous signes de qualité ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères.
1B, 4B et 5B	Ce lot est accessible aux opérateurs économiques démontrant qu'il n'y a au maximum qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant agricole et le consommateur. L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

5 et 5B	La catégorie 3 relative aux œufs de poules élevées en cage ou en batterie est à exclure.
	Les œufs devront répondre aux normes de commercialisation européennes.

2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

a. Emballage

Pour tous les lots ;

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

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

Les emballages et contenants (exemple : yaourt pot en carton ou plastique) recyclables et/ou valorisables (ex : compostage) sont préférés. Dans le mémoire technique, ces modalités devront être précisées.

b. Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

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

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

c. Présentation

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

A SEES, le 6/05/2024

Le pouvoir adjudicateur.

Signature