

Marché public à bons de commande
Fourniture de denrées alimentaires pour le restaurant scolaire du collège Marcel Doret
Référence du marché : **DENREES-2024**

Marche à Procédure Adaptée

Article 78-80 du décret n°2016-360 du 25/03/2016

Date limite de réception des offres : Vendredi 14 juin 2024 à 12H00

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES (CCAP)

ARTICLE 1 : OBJET, FORME ET DUREE DU MARCHE

1.1. Objet du marché :

Le présent marché est passé conformément à l'article L2123-1 du code de la commande publique.

Le présent marché est un marché à bon de commande qui a pour objet la fourniture de divers produits laitiers et avicoles pour le restaurant scolaire de l'établissement ci-dessous.

Collège Marcel Doret
500 avenue de LAGARDELLE
31 810 LE VERNET

Les quantités mentionnées dans le tableau de proposition de prix sont calculées sur la base d'une quantité annuelle prévisionnelle. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas valeur d'engagement.

Le marché à conclure, est constitué de 9 lots :

- Lot N°1 - BOF
- Lot N°2 - Charcuterie
- Lot N°3 - Viande de porc
- Lot N°4 - Viandes de boucherie
- Lot N°5 - Volailles
- Lot N°6 - Pains
- Lot N°7 - Fruits et légumes frais
- Lot N°8 - Surgelés
- Lot N°9 - Epicerie

Le candidat peut présenter des variantes bio en indiquant de manière explicite, sur les tableaux de proposition de prix, le produit proposé et le prix pratique pour ce produit.

1.2. Durée du marché

Le présent marché est établi pour une durée d'un an, du 01 septembre 2024 au 01 septembre 2025, à compter de la notification de l'attribution des lots, du renvoi des accusés de réception et de tous les documents réglementaires par le fournisseur retenu. Il pourra être reconduit de manière expresse pour un maximum d'1 année, soit une fin théorique du marché au 01/09/2026.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- l'acte d'engagement ;
- l'offre de prix (sous forme de tableaux) ;
- le présent cahier des clauses particulières ;
- le règlement de consultation ;

Tous les documents transmis sont rédigés en langue française. Les offres seront exprimées en euro.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

3.1. Conformité des produits :

Le titulaire sera tenu de livrer, pendant toute la durée du marché, le même produit que celui retenu initialement. Toute livraison non conforme (tant au niveau de la quantité, de la qualité, des références ou de la présentation) devra être remplacée sans surcoût.

Toute modification de la conception et de la fabrication des produits, même lorsqu'elle n'entraîne pas de changement concernant la qualité et les caractéristiques du produit fini, devra obligatoirement être signalée par courrier à l'établissement.

Les fournitures livrées font l'objet d'une réception donnant lieu à une vérification quantitative et qualitative, qui porte notamment sur les points suivants :

- conformité du moyen de transport, comme précisé dans l'article 5.2. du présent cahier des clauses particulières.
- fraîcheur du produit.
- état des emballages et des conditionnements, comme précisé dans l'article 3.3 du présent cahier des clauses particulières.

Après réception, pour les produits non examinés initialement, s'il devait être constaté d'autres non-conformités, le titulaire en serait informé par écrit dans les 48H. Le retour serait à sa charge.

3.2. Caractéristiques et qualité des produits :

Pour l'ensemble des produits, le fournisseur pourra 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 reconversion. (Article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

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 d'information aux consommateurs.

Conformément à la certification de l'établissement et à ses engagements en matière santé et environnementale, les produits suivants sont interdits :

- Contenant des OGM.
- Contenant des édulcorants, colorants, conservateurs, arômes artificiels.
- Tout autre produit ou ingrédient identifié comme ayant des conséquences sur la santé humaine (phénylalanine, polyols...).
- Pas de produits bas ou entrée de gamme.

Le respect des grammages indiqués sur les états de besoin est impératif.

Chaque soumissionnaire fournira les fiches techniques pour l'ensemble des produits proposés, correspondant à l'état des besoins et éventuelles variantes.

Elles devront faire apparaître notamment la composition intégrale des produits, leur conservation optimale, leur provenance, les lieux de culture et conditionnement ainsi que les procédures de traçabilité et de contrôle du caractère sans OGM.

3.3. Obligations relatives aux emballages :

Les emballages seront parfaitement clos, étanches, ne présentant aucune altération, odeur...

La température de livraison doit être conforme à la nature du lot.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

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

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en langue française. En vertu des éléments requis par la législation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionnera le poids net 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.

3.4. Obligations générales du titulaire :

Moyennant le prix unitaire, les prestations a exécuté par le titulaire comprennent :

- la fourniture des denrées ;
- la livraison des denrées sur le site ;
- la fourniture des bordereaux de livraison ;
- la fourniture des documents de traçabilité ;
- la fourniture de factures détaillées séparées des bons de livraison. Les factures devront être déposées sur la plateforme CPP (Chorus Portail Pro) en vertu de la réglementation applicable aux marchés conclus avec un établissement public (<https://chorus-factures.budget.gouv.fr>) ;
- La fourniture d'attestations d'origine ou de qualité sur demande de l'établissement ;

Le titulaire doit l'intégralité de 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 Pouvoir Adjudicateur et indiqués sur le bon de commande.

ARTICLE 4 : REFERENCES LEGALES ET REGLEMENTAIRES

4.1. Règlementation générale

Depuis le 1^{er} janvier 2022, notre établissement est soumis à la loi EGALIM dont les préconisations sont les suivantes :

- Proposer 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

De plus, la loi Climat et Résilience impose les préconisations suivantes :

- Proposer 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons, avec un taux porté à 100 % pour la restauration collective de l'Etat.

En 2024 le Département de la Haute Garonne poursuit son objectif d'amélioration des services de restauration et anime une proposition de repas faits maison, bio et locaux dans les collèges.

Les produits, quelle que soit leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les fiches techniques seront produites pour chaque article.

4.2. Règlementation spécifique au lot BOF.

Pour les ovo produits liquides réfrigérés : ils proviendront d'œufs de poules.

Pour les œufs entiers, les jaunes et les blancs seront mélangés dans des proportions naturelles non modifiées.

Pour les ovo produits : les œufs écalés seront conditionnés sous vide.

Ils ne renfermeront aucun additif chimique ni aucune saumure.

Pour les produits élaborés : les inscriptions devront indiquer la composition détaillée des produits utilisés (le grammage et l'origine des différents produits utilisés).

Pour le lait : lait demi-écrémé ou entier UHT en bidon de 10 litres et brique de 1 litre.

Pour les yaourts nature sucrés : sans addition d'arôme.

Pour les yaourts aux fruits : moins de 30 % d'éléments rajoutés avec des morceaux.

Pour la crème : elle sera UHT liquide et en brique de 1 litre type fleurette

4.3. Règlementation spécifique aux lots viandes de porc, de boucherie, et de charcuteries

Les fiches techniques seront produites pour chaque article.

➤ Pour le bœuf: la viande proviendra d'animaux de classe « R » du catalogue EUROP. L'état d'engraissement retenu est « couvert », le marquage en code R3 (confirmation boucherie et état d'engraissement). La viande proviendra de carcasse d'un poids minimum de 320 kilos. La carcasse dont est issue la viande provient

- exempts d'humidité extérieure anormale.
- exempts d'odeurs et/ou de saveurs étrangères.
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une maturation.

La réglementation européenne relative aux fruits et légumes précise pour plusieurs catégories de produits, des spécifications de qualité (Guide du GEPMIDDA n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais).

Le fournisseur respectera le guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes. Il veillera en particulier à ce que les emballages réutilisables soient nettoyés avant chaque nouvelle utilisation. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne pourra comporter que des fruits ou des légumes de même origine, variété, qualité et maturité.

La partie apparente du contenu doit être représentative de l'ensemble. Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- Nature du produit.
- Nom de la variété.
- Origine du produit.
- Catégorie de classement.
- Calibre.
- Identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair sous la forme d'une identification symbolique.
- Identification du lot.
- Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire porteront une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000) de couleur différente selon la catégorie de classement.

Le pouvoir adjudicateur pourra commander des fruits moches ou décalibrés en fonction de ses besoins pour une utilisation particulière. Ces produits feront l'objet d'une cotation spécifique au moment de la commande

4.5. Réglementation spécifique au lot surgelés

- Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L. 214-1 du Code de la consommation pour les produits surgelés.
- Arrêté ministériel du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.
- Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.
- Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 (modifié) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Décret n° 91-406 du 26 avril 1991 (modifié) fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.
- Arrêté ministériel du 6 juin 1994 (modifié) relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale, de denrées alimentaires ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté ministériel du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine provenant d'un autre État membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.
- Arrêté ministériel du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

exclusivement de bovins de races à viande, races mixtes et croisements entre elles. La fourniture de races laitières est exclue.

➤ Pour le veau: la viande proviendra d'animaux de classe « R » du catalogue EUROP, classe 2, rose clair, l'état d'engraissement retenu est « couvert », le marquage en code R 3 (confirmation boucherie et état d'engraissement). La viande proviendra de carcasse d'un poids compris entre 130 kg et 250 kg. Les animaux seront âgés de moins de 12 mois (veaux lourds) et ne seront pas issus d'élevages dits en batterie.

➤ Pour les viandes d'ovins : la viande livrée proviendra de carcasses d'agneaux de 18 kg à 20 kg de classe « R » du catalogue EUROP, l'état d'engraissement retenu est « couvert » n° 3.

➤ Pour le porc: la viande proviendra d'animaux de classe « R » de la grille communautaire de classement (règlement CEE n° 276075 transcrit en droit national par l'Arrêté du 21 septembre 1983) d'un poids, compris entre 85 kg et 105 kg. Pour les côtes de porc, comme pour le rôti, il est demandé de l'échine. En cas de non-respect de cette qualité de produit, la livraison sera refusée.

➤ Pour la saurisserie: le taux de matière grasse est de 15 % maximum. La présence de colorants est exclue. Le hachis est débarrassé de tout déchet sans valeur nutritive et pressé dans du boyau naturel. La présence de nitrite de sodium (E250) et de glutamate mono sodique (E621) n'est pas admise.

Les viandes devront avoir un délai de maturation de 10 jours au minimum. Les viandes devront être parées, épluchées, dénervées, c'est-à-dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses. L'étiquetage des viandes conditionnées devra être résistant à l'exsudat et lisible jusqu'à la consommation de la pièce.

Sur le conditionnement (ou préemballage) en contact avec la viande :

- Numéro du lot.
- Pays d'élevage.
- Pays d'abattage.
- Numéro d'agrément de l'abattoir.
- Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe.
- Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée, le cas échéant.
- Désignation du produit.
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale.
- Température de conservation.
- Nom ou raison sociale ET adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne.
- Date de conditionnement et, le cas échéant, date de congélation ou de surgélation.
- Marque sanitaire du dernier conditionneur.

Sur les documents d'accompagnement :

- Numéro du lot.
- Pays d'élevage.
- Pays d'abattage.
- Numéro d'agrément de l'abattoir.
- Désignation du produit.
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne.
- Quantité nette.
- Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense.
- Pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation.

4.4. Réglementation spécifique au lot fruits et légumes

La réglementation européenne a fixé un classement en quatre catégories selon les qualités intrinsèques de produits. La catégorie sélectionnée par l'établissement est la catégorie Extra (qualité supérieure qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts). Les fruits et légumes devront être :

- > entiers.
- > sains : seront exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations.
- > exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites.

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.

L'organisation ainsi définie aura valeur contractuelle.

5.4. Opérations de vérification

5.4.1. Vérification quantitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues à l'article 27.1 du CCAG. Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie au marché ou sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, l'établissement peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira. En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, ledit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

5.4.2. Vérification qualitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues à l'article 27.1 du CCAG. Elles sont effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet. Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande. Les chauffeurs devront en conséquence laisser ces agents exercer ces contrôles.

En cas de non-conformité, le gestionnaire ou son représentant peut soit refuser la fourniture (celle-ci doit être remplacée par le fournisseur dans les plus brefs délais) soit l'accepter avec réfaction des prix.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement retour et alerte à la Direction Départementale de la Protection des Populations. Les frais de retour liés à un rejet de fournitures non conformes à la commande ou aux stipulations du marché sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 6 : PRIX OU MODALITES DE SA DETERMINATION

6.1. Proposition de tarifs dans le cadre de l'appel d'offres

La proposition de tarifs prendra la forme d'un tableur dans lequel le candidat pourra proposer ses tarifs sur les produits souhaités et leurs équivalents bio.

6.2. Détermination des prix

Les prix sont unitaires et fermes jusqu'au terme du marché.

Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la fourniture, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au transport jusqu'au lieu de livraison.

Pour les articles autres que ceux listés dans les offres, le candidat devra proposer un taux de remise applicable sur ces prix catalogues. Ce coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché. Cette remise n'empêche pas l'établissement de bénéficier de prix promotionnels particulièrement bas proposés ponctuellement pendant la durée du marché.

En cas de crise majeure d'approvisionnement sur un produit ou sur une gamme de produits, entraînant une augmentation conséquente des prix (au minimum +5 %), le titulaire doit :

- informer le pouvoir adjudicateur.
- fournir les éléments de preuve (nationaux et internationaux) justifiant de la crise d'approvisionnement.
- prouver que les augmentations de prix sont appliquées à l'ensemble de sa clientèle.
- prouver que l'évolution de prix global porte sur la part « matières premières » et non sur la part « service » qui doit rester stable.

- Arrêté ministériel du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté ministériel du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté ministériel du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine,
- Arrêté ministériel du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

ARTICLE 5 : LIVRAISON DES PRODUITS

5.1. Marché à bons de commande

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par le moyen de bons de commande qui comporteront :

- la référence au marché,
- la désignation de la fourniture,
- la quantité commandée,
- le lieu et la date (ou délai) de livraison.

Compte tenu de la nature des fournitures faisant l'objet du marché, les commandes peuvent être passées par téléphone ou courriel.

La fourniture doit être livrée aux points de livraison, aux jours indiqués sur chaque bon de commande. Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

5.2. Conditions générales de livraison

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.

Les véhicules doivent être parfaitement propres, respecter toutes les normes en vigueur notamment en termes 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.

Des prélèvements, y compris dans les véhicules, peuvent être effectués par les services vétérinaires à la demande de 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.

La manutention est effectuée jusqu'au lieu de stockage du restaurant scolaire de l'établissement.

5.3. Jours, horaires et organisation des livraisons

Les livraisons sont effectuées au collège, Service Cuisine, le matin entre 6h00 et 10h00 et 1 à 2 fois par semaine.

Chaque livraison fera l'objet d'un bordereau de livraison. Les bordereaux de livraison, valant attestation de service fait, seront obligatoirement signés par la personne chargée de la réception de la livraison.

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

Si la proposition du titulaire ne lui paraît pas acceptable, au regard des prix du marché et des indices officiels, le pouvoir adjudicateur peut refuser l'augmentation proposée et résilier le marché sans versement d'indemnités au titulaire.

6.3. Prix des fruits et légumes frais :

Les commandes sont passées en tenant compte de la saisonnalité des fruits et légumes frais.

Pour tenir compte des variations économiques de production et des cours du marché, une variation des prix est admise pour le lot n°7.

Le candidat retenu, enverra alors toutes les semaines pour effet la semaine suivante, sa mercuriale au chef de cuisine, reflétant l'ajustement de ses prix sur l'évolution de la cotation du MIN Toulouse.

Lors de la remise des offres, les candidats remettent leurs tarifs en vigueur et ces prix sont considérés comme les prix unitaires initiaux.

ARTICLE 7 : CONDITIONS DE RÈGLEMENT DU MARCHÉ

7.1. Présentation des factures

Le titulaire établira après chaque passage une facture correspondant aux interventions effectuées et aux matériels installés si ceux-ci ne sont pas inclus dans le contrat de maintenance. Ces factures devront être déposées obligatoirement sur la plateforme CHORUS Pro.

Elles devront mentionner :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de SIRET du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal (IBAN) ainsi que l'identifiant de sa banque (BIC) ;
- les nom et adresse du lieu de livraison ;
- la prestation et les périodes concernées ;
- la liste précise des fournitures livrées (notamment labellisées), précisant le prix unitaire, HT et TTC ;
- le montant hors TVA ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total des opérations toutes taxes comprises.

7.2. Modalités et délais de règlement

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

Le délai de paiement est de 30 jours à compter de la date de réception de la facture par l'administration, sous réserve toutefois qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification.

7.3. Acompte et avance forfaitaire Aucun acompte ni avance ne sont prévus.

ARTICLE 8 : ASSURANCE

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels qui pourraient survenir à la suite de la fabrication, la livraison et la fourniture des denrées. Il doit être assuré en responsabilité civile notamment pour les risques d'intoxication alimentaire.

Il s'engage, sur toute demande faite par l'établissement ou en cas de modification des conditions de sa police d'assurance, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité. Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de l'établissement pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

ARTICLE 9 : RESILIATION DU MARCHÉ

Le marché peut être dénoncé à tout moment par le pouvoir adjudicateur avec préavis de 3 mois adressé par

lettre recommandée avec accusé de réception. Le préavis démarre le lendemain de la date de réception de la lettre par le titulaire.

En cas de manquement aux clauses contractuelles, la personne responsable du marché pourra résilier de plein droit le marché sans indemnités et après en avoir informé le titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 10 : SANCTIONS, PENALITES ET LITIGES

10.1. Non-conformité

En cas de livraison de denrées non conformes le titulaire est prévenu par courriel. A compter de la troisième livraison non conforme, le titulaire fait l'objet d'une pénalité équivalente à la valeur de la commande augmentée des frais. Le titulaire est notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

10.2. Retard de livraison

Les produits devront être livrés dans l'établissement selon les horaires et fréquences précisés dans l'article 5.3 du présent CCAP.

En cas de non-respect de ces dispositions :

- Le titulaire du marché sera mis en demeure par écrit (courriel ou courrier) de respecter les dispositions contenues dans le CCAP par l'établissement membre du groupement, lors du premier manquement dument constaté.
- L'établissement 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 percevra les pénalités appliquées.

10.3. Défaillance

Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des denrées (sauf cas de force majeure ou de retard imputable à l'administration), des pénalités pourront être appliquées au titulaire. Elles sont égales à la valeur de la commande.

10.4. Réfaction

Lorsque la personne responsable du marché considère que les fournitures ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché, mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction correspondant à une réduction de prix compte tenu des imperfections constatées. Les décisions de réfaction ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou son représentant ait été convoqué pour être entendu sur les litiges. Le pourcentage de réfaction sera déterminé à l'issue de cet entretien. Il sera appliqué par l'établissement en cas d'absence de réponse du titulaire à la convocation dans un délai de 8 jours calendaires.

10.5. Exécution 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, l'établissement 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 45 du CCAG.

10.6. Pénalités pour travail dissimulé

Si le titulaire du marché ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière 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 travail dissimulé.

10.7. Litiges

Les parties se tiennent mutuellement informées des éventuelles difficultés qui pourraient naître de l'exécution du présent marché et s'efforcent de trouver des solutions à l'amiable. Toutefois, conformément à l'article R221-3 du Code de la justice administrative, modifié notamment par le décret n°2009-945 du 29 juillet 2009 (art.3), et à la loi n°2001-1168 du 11 décembre 2001 portant mesures urgentes de réformes à caractère économique et financier (MURCEF) le règlement de tous les litiges portant sur l'interprétation et/ou l'exécution du marché relève de la juridiction compétente, soit le tribunal administratif de Toulouse.

ARTICLE 11 : DEROGATIONS

11.1. Dérogation au CCAG

Pour tout ce à quoi il n'a pas été dérogé au présent CCAP, il sera fait application des dispositions prévues au cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics des fournitures et services (CCAG/FCS).

11.2. Dérogation au principe d'exclusivité

Malgré le marché en cours, l'établissement sera autorisé à passer commande chez d'autres fournisseurs de manière exceptionnelle pour des produits similaires à ceux définis par le marché, dans le but de faire des achats locaux (notamment plateforme Agrilocal). Ceci pourra représenter jusqu'à 20 % des achats en lien avec le marché.

LU ET APPROUVE,

A, le
Le Candidat soumissionnant une Offre
(Cachet + Références)

A Le Vernet, le 18/05/2024
La cheffe d'établissement du collège Marcel Doret

Signature

Nadia Mokrani
Signature



