**CONTRAT**

**------------**

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

### Marché à Procédure Adaptée

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

##### OBJET DU MARCHE :

##### FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES –

##### MARCHE N°5/ FRUITS ET LEGUMES FRAIS, PRODUITS DE 4EME ET 5EME GAMME

Date limite de réception des offres :

Vendredi 21 juin 2024

**Avant 12h00**

**Etablissement :**

**COLLEGE LES ROUSSILLOUS**

adresse : avenue de Lanta – 31570 ST PIERRE DE LAGES

téléphone : 05.62.18.84.30 fax : 05.62.18.84.35

courriel : [0312609t-gest@ac-toulouse.fr](mailto:0312609t-gest@ac-toulouse.fr)

Pouvoir adjudicateur : le Principal du Collège Les Roussillous

Personne responsable du marché : la Gestionnaire du Collège Les Roussillous

Agent comptable assignataire : Agent comptable du Lycée Pierre de Fermat de Toulouse

##### ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Il porte sur la fourniture de fruits et de légumes frais ainsi que des produits de 4ème et 5ème gamme au collège Les Roussillous de Saint Pierre de Lages selon les besoins exprimés dans le tableau joint.

A titre d’information, le collège fournit sur 4 jours environ 550 repas à 580 repas.

Le volume faisant l’objet de ce marché peut varier dans la limite suivante : +/- 20%.

Du fait de la forte volatilité des prix pour cette catégorie de denrées alimentaires, il sera passé un accord-cadre avec deux (minimum) ou trois (maximum) titulaires sur la base du cahier des charges (c'est-à-dire qualité et catégories égales) à savoir :

- la qualité des produits

- la qualité de l’exécution

- le prix proposé

##### ARTICLE 2 : DESCRIPTION DU PRODUIT

**Les produits livrés doivent répondre à une valeur commerciale dite “extra” ou à défaut de catégorie “I”.**

Les produits doivent être présentés avec les caractéristiques minimales suivantes:

- intacts (entiers)

- sains,

- d’aspects frais sans signe de flétrissement

- propres

- exempts de parasites et d’attaques atteignant la chair

- exempts de dommages dus aux basses températures ou au gel ou d’humidité anormale

- dépourvus d’odeurs ou de saveurs étrangères

- suffisamment développés et de maturité suffisante. Cet état doit permettre le cas échéant de supporter transport et manutention et arriver dans des conditions satisfaisantes à destination

- calibre homogène

- le conditionnement doit avoir une protection convenable, dans des matériaux neufs et sans nocivité, exempts de tout corps étranger

Les produits livrés ne doivent pas comporter d’OGM. Un certificat attestant la non présence d’OGM devra être fourni à l’établissement.

**Le soumissionnaire devra faire preuve d’une offre globale intégrant des produits de l’agriculture raisonnée, de circuits courts et de produits biologiques.**

Afin de sélectionner les deux ou trois titulaires de l’accord-cadre, il est demandé aux fournisseurs de remettre un dossier relatif à la démarche qualité er de certification dans laquelle l’entreprise est engagée ainsi que le tarif (consenti aux collectivités) des mois de mai et juin 2024. Ce dernier doit comporter les indications obligatoires relatives à l’origine, la catégorie, le classement, le calibre et la variété le cas échéant. En cas d’importation, le pays d’origine doit être précisé.

**Les titulaires retenus seront remis en compétition par quinzaine.** Les commandes seront passées selon les besoins par bons de commande. Ils fourniront par mail (à l’attention du responsable de cuisine) ou par télécopie leur tarif bi-mensuel avant le mardi 14h de la semaine N qui restera valable pour des livraisons allant jusqu’au vendredi de la semaine N+2.

##### ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le soumissionnaire utilisera obligatoirement pour son offre le tableau annexé à l’acte d’engagement c’est-à-dire l’offre de prix, auquel il joindra tous documents permettant de vérifier la compétence de l’entreprise dans le domaine.

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par **ordre de priorité décroissante** :

1. l’acte d’engagement et l’offre de prix
2. le présent cahier des clauses particulières signé par le candidat
3. le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services
4. Les recommandations et normes présents dans le GEMCRCN de fruits, légumes et pomme de terre à l’état frais d’avril 2012

**Les conditions générales de vente figurant, le cas échéant, sur les factures du prestataire ne sont pas applicables au présent marché.**

##### ARTICLE 4 : DATE ET DUREE DU MARCHE

**Le présent marché prend effet à compter du 1er juillet 2024** pour une période de 12 mois soit jusqu’au 31 juillet 2025.

##### ARTICLE 5 : MODALITE D’EXECUTION DU CONTRAT

Les commandes sont passées au moyen de bons de commandes délivrés comportant :

* la référence du marché
* la désignation de la fourniture
* la quantité demandée
* la date de livraison
* le prix correspondant
* la signature du gestionnaire ou de son représentant.

Au cas où le fournisseur titulaire ne pourrait fournir le produit demandé sur le bon de commande, il doit demander l’accord préalable du service gestionnaire pour remplacer le produit par un autre, sauf si ce dernier est de meilleure qualité que celui référencé au marché. Ce produit échangé sera malgré tout facturé au prix du marché.

##### ARTICLE 6 : CONDITIONS DE LIVRAISON

La livraison sera conforme à la commande et effectuée par le titulaire à la date précisée sur le bon de commande.

La livraison doit être effective aux jours précisés (deux livraisons minimum possibles dans une même semaine) et impérativement entre **6h30 et 9h30.**

En cas d’impossibilité de livrer à la date prévue, le titulaire en avisera immédiatement l’établissement et fera connaître la nouvelle date de livraison, laquelle devra être exécutée dans un délai tel que tout risque de rupture de stock soit évitée à l’établissement.

Chaque livraison sera effectuée « Franco de Port et d’Emballage » par les moyens du fournisseur et dans les conditions de sécurité alimentaire.

La fourniture livrée sera accompagnée d’un bon de livraison comportant :

* la date de livraison
* la référence de la commande
* l’identification du titulaire
* l’identification de la fourniture livrée
* les prix unitaires HT et TTC et les totaux.

##### ARTICLE 7 : SOUS-TRAITANCE

Le candidat mentionnera le nom du sous-traitant dans son offre initiale. Le titulaire du marché ne pourra en aucun cas transmettre tout ou partie de la prestation à un sous-traitant sans l’accord express de l’établissement (conformément au code des marchés publics), demandé par lettre recommandée avec accusé de réception un mois avant la date prévue pour la sous-traitance.

**ARTICLE 8 : OPERATIONS DE VERIFICATION ET D’ADMISSION**

1. Vérification

La vérification quantitative et la vérification qualitative seront effectuées sur le lieu de livraison par le gestionnaire ou son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix.

Toute constatation d’infraction aux lois sur la répression des fraudes aux dépens de l’établissement, entraînera de plein droit la résiliation du marché par le pouvoir adjudicateur sans nécessité de jugement ou d’autres formalités et sans indemnité après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours, l’établissement se réservant le droit de demander réparation du préjudice pouvant en résulter.

1. Fournitures non conforme en qualité

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du gestionnaire de l’établissement ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut s’il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction du prix.

1. Fourniture non conforme en quantité

Si la quantité livrée n’est pas conforme, l’établissement peut, soit refuser l’excédent si la livraison dépasse la commande, soit mettre le titulaire en demeure de compléter la livraison dans les délais qui lui sont 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.

1. Admission

Si le résultat des vérifications est satisfaisant, l’admission est prononcée séance tenante par le gestionnaire de l’établissement ou de son représentant sous réserve de vices cachés. L’admission est matérialisée par le visa ou cachet apposé par l’établissement sur le bulletin de livraison.

**ARTICLE 9 : GARANTIE**

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c’est-à-dire non apparent à première vue à l’instant de livraison. En cas de vice caché, la fourniture sera remplacée sans frais par le titulaire.

##### ARTICLE 10 : CONDITIONS FINANCIERES

**10.1 – Prix de base initial**

Les prix s’entendent marchandises rendues franco de port et d’emballage.

Le fournisseur s’engage à ne pratiquer aucun minimum de commandes.

Les prix sont fermes et exprimés en euros pour la période de référence. Ils résultent de l’application des prix unitaires portés sur l’offre du fournisseur retenu lors de la remise en concurrence par quinzaine. Les prix ne sont pas variables pendant la quinzaine.

***Toutefois si pour des raisons d’offres promotionnelles, lors d’une commande passée par la collectivité, les prix unitaires proposés par le fournisseur s’avéraient inférieur au prix figurant sur les bordereaux des prix, le fournisseur ferait bénéficier automatiquement la collectivité de cette offre promotionnelle***.

**10.2 – Paiements**

L’unité monétaire de paiement est l’Euro.

Le paiement s’effectue par mandat administratif selon les règles de la Comptabilité Publique, sur présentation des factures transmises ou déposées sur la plateforme CHORUSPRO par le prestataire.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et 2 copies (hors procédure dématérialisée), portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

* nom et adresse du prestataire
* numéro de son compte bancaire ou postal tel qu’il est précisé sur l’annexe de l’acte d’engagement
* références précises des prestations facturées
* montant hors TVA
* taux et montant de la TVA
* montant total TTC

Les règles de la comptabilité publique s’appliquent concernant les délais de paiement. Pour tout ce qui concerne le mandatement, le paiement ainsi que les conditions financières, se référer au CCAG Fournitures Courantes et Services, article 11, et aux règles de la comptabilité publique en vigueur.

**10.3 – Pénalités**

Il n’y aura pas de pénalités de retard mais exécution par défaut aux frais et risques du titulaire. Ainsi l’établissement se réserve le droit de s’approvisionner là où il le juge convenable du seul fait du retard ou refus de livraison.

Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment de l’établissement, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d’office sur le montant effectué à son profit.

**10.4 - Retrait et résiliation**

En cas d’infractions caractérisées aux clauses contractuelles, la personne responsable peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

**ARTICLE 11 : ECHANTILLONS**

Pas d’échantillon à fournir.

#### LU ET APPROUVE, LE

Le Candidat soumissionnant une Offre (Cachet + Références) L’Etablissement (cachet + références+date)

Signature