

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

(C.C.P.)

Pouvoir adjudicateur :

**LYCEE CHARLES DE GAULLE
39, rue d'Hastings
B.P. 56102
14063 CAEN CEDEX**

CCP numéro : 24FCS02

**Etabli en application du droit de la commande publique
(Ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et
Décret N° 2018-1075 du 3 décembre 2018),**

ACHAT DE SURGELES

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Marché passé selon les règles de l'appel d'offres ouvert (art.66 et 67 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)

CCP comportant 8 pages, numérotées de 1 à 8

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

CCP N° 24FCS02 du 11 Juillet 2024

1 Objet du marché – Dispositions générales

1-1 Objet du marché

1-2 Composition du marché en un seul lot

1-3 Durée du marché

2 Pièces constitutives du marché

3 Modalités d'exécution du marché

3-1 Prescriptions réglementaires

3-2 Qualité des produits

3-3 Les commandes

3-4 Les conditions de livraison

3-5 Les opérations de vérification

3-6 L'admission

3-7 Promotions

4 Prix – Variation dans les prix – Règlement des comptes

4-1 Contenu des prix

4-2 Détermination des prix de règlement

5 Avances

6 Modalités de règlement des comptes

6-1 Présentation des demandes de paiement

6-2 Mode de règlement

6-3 Délais de paiement

6-4 Intérêts moratoires

7 Pénalités

8 Attribution de compétence

9 Résiliation du marché

10 Dérogations au CCAG-FCS

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GENERALES

1-1 – Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) concernent les prestations ci-dessous désignées : **Fourniture et livraison de surgelés au lycée Charles de Gaulle de CAEN.**

Ce marché est un marché à bons de commande (art. 77 du CMP) ; il est conclu sans minimum ni maximum ; les quantités mentionnées sur le bordereau de prix sont indicatives des besoins moyens constatés par le lycée pour une année ; elles n'ont pas de caractère contractuel

1-2 – Composition du marché en un seul lot qui regroupe tous les produits surgelés

1-3 – Durée du marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 12 mois du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025. Il est renouvelable par tacite reconduction pour 2 périodes d'1 année. Sa durée totale ne pourra pas excéder **3 ans** soit au maximum jusqu'au 31 décembre 2027..

Si l'acheteur ne souhaite pas reconduire le marché, il en informera le titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception **4 mois** avant la fin de la période en cours.

ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont énumérées ci-dessous, par ordre de priorité décroissant :

- l'acte d'engagement;
- les bordereaux des prix unitaires ;
- le présent cahier des clauses particulières (C.C.P) n° 24FCS02 ;
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du C.C.A.G - F.C.S) ;
- les bons de commande établis successivement selon les besoins.

ARTICLE 3 – MODALITES D'EXECUTION DES MARCHES

3-1 – Prescriptions réglementaires

La qualité de la fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur, en particulier :

- recommandations du G.E.M.R.C.N.
- normes françaises homologuées
- normes de l'Union Européenne
- respect du règlement (CE) Nr. 1829/2003 du 22/09/2003 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires et aliments des animaux génétiquement modifiés
- règlement CE n°18-30/2003 du 22/09/2003 relatif à l'obligation de traçabilité des OGM
- Décret n° 2012-128 du 30/01/2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM »
- le candidat fournira le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9% d'OGM (les denrées contenant plus de 0,9% étant exclues par la réglementation).

3-2 – Qualité des produits :

Produits de la mer :

- la mention claire du calibre et de l'unité des produits sur les fiches techniques doit être lisible ;
- les poissons doivent garantir une absence de polyphosphates et autres additifs – mention 100 % poisson sans additif ;

- notion de filière courte entre la pêche et la surgélation ;
- Certification d'engagement dans le développement durable et contre la surpêche par un organisme tiers au candidat ;
- Le poisson doit être élaboré à partir d'une matière première simple congélation – la zone de pêche et le pays d'origine doivent être clairement indiqués sur la fiche technique ;
- Le nom latin de l'espèce doit être clairement indiqué sur la fiche technique ;
- Un poisson élaboré doit avoir au moins 2 fois plus de protéines que de lipides.

Entrées chaudes et préparations élaborées :

- Le lycée portera une attention particulière sur les matières premières utilisées et le mode de fabrication des produits présentés ;
- Les fiches techniques des préparations utilisant de la viande devront préciser de façon claire le type et l'origine de la viande utilisée ;
- Dans le cadre du GEMRCN, une attention sera portée sur la fréquence autorisée des produits présentés ;
- Les taux de matières grasses, sel et sucre seront mentionnés de façon lisible sur chaque fiche technique fournie.

Légumes :

- Une bonne qualité des légumes est attendue par l'établissement ;
- Un échantillon pourra éventuellement être demandé si nécessaire.

Desserts et glaces :

- Le lycée portera une attention particulière sur les matières premières utilisées et le mode de fabrication des produits présentés ;
- Dans le cadre du GEMRCN, une attention sera portée sur la fréquence autorisée des produits présentés ;
- Les taux de matières grasses, sel et sucre seront mentionnés de façon lisible sur chaque fiche technique fournie.

3-3 – Les commandes :

La fourniture est faite au fur et à mesure des besoins, conformément au bon de commande stipulant :

- la désignation de la fourniture,
- la quantité commandée,
- le lieu, la date et le créneau horaire de livraison,
- le prix des denrées s'il est connu au moment de la commande,
- la signature du gestionnaire ou de son représentant.

3-4– Les conditions de livraison

Sauf cas de force majeure, les livraisons seront effectuées au moins **2 fois par semaine entre 6H15 et 10H30**. Les livraisons devront être conformes à la commande et comporter des DLC supérieures à 10 jours.

Le fournisseur doit prendre à sa charge le transbordement des marchandises du véhicule de livraison jusqu'au lieu de réception, de façon à y être réceptionnées et contrôlées.

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, le titulaire livrera de préférence les fournitures avec des bacs plastiques réutilisables et récupérables à la livraison suivante. A défaut, le fournisseur utilisera des emballages en carton.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon mentionnant :

- le nom ou la raison sociale du fournisseur,
- le numéro du bon de commande,
- la date de livraison,
- les caractéristiques des denrées livrées,
- les quantités livrées,
- éventuellement le nombre de bacs ou de colis.

L'original du bon de livraison est remis au réceptionnaire et le double rendu au livreur après émargement et ajout de réserves éventuelles.

Les fournitures sont livrées à destination franco de port et sans minimum imposé. Elles s'entendent emballage perdu s'il est en carton par dérogation à l'article 20-2-2 du CCAG-FCS. En revanche, les bacs plastiques réutilisables restent la propriété du titulaire.

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits : les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination ainsi que les opérations de stockage, d'emballage, de conditionnement, de chargement, d'arrimage et de déchargement incombent au titulaire dans les conditions prévues à l'article 20 du CCAG FCS.

3-5 – Les opérations de vérification

Conformément aux prescriptions de l'article 30-1 du C.C.A.G-FCS, la fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière, à compter du jour de la réception, pendant la durée normale de conservation du produit. Il pourra être demandé le remplacement de la totalité d'un lot de livraison qui se révélerait partiellement non conforme sous réserve que :

- le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires ou traditionnelles et notamment aux conditions de température concernant le produit livré,
- la date d'utilisation ne doit pas être postérieure à la date limite réglementaire ou indiquée par le titulaire.

L'acceptation du marché entraîne pour le titulaire l'engagement formel de livrer les quantités prévues. Le non-respect de cette clause pourra entraîner des pénalités.

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement d'une fourniture dans les délais accordés, l'acheteur s'approvisionnera auprès du fournisseur de son choix sans mise en demeure préalable.

Les livraisons sont effectuées dans le strict respect du bon de commande, tant quantitativement que qualitativement, conformément aux dispositions prévues aux articles 29-1 et 29-2 du CCAG-FCS.

A chaque livraison, le responsable de la cuisine ou son représentant procédera, en présence du livreur, aux opérations de vérification suivantes :

- (1) la qualité des produits,
- (2) le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison (poids des denrées, des emballages)
- (3) la salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule ainsi que la propreté du livreur.
- (4) La récupération des bacs plastiques le cas échéant.

Au cas où le livreur n'aurait pas le temps d'attendre, le double du bon de livraison lui sera rendu avec la mention « **sous réserve de vérification** ». Les éventuelles erreurs seront alors signalées dans un délai maximum de 24 heures.

3-6 – L'admission

L'admission sera prononcée par le Chef de Cuisine ou son magasinier.

Par dérogation à l'article 29-1 du CCAG-FCS, si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations du marché ou de la commande, le lycée Charles de Gaulle peut enjoindre au titulaire :

- soit de reprendre sur le champ l'excédent fourni,
- soit de compléter la livraison. Dans ce cas, le titulaire doit impérativement livrer le complément le jour même en service jour,
- si le titulaire n'a pas livré le complément dans ce délai, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de s'approvisionner en denrées équivalentes auprès d'un autre fournisseur, aux frais et risques du titulaire et sans mise en demeure préalable.

Cette disposition pourra notamment s'appliquer en cas de non respect des grammages.

Les décisions d'admission avec ou sans réfaction sont prises sous réserve des vices cachés et notamment des résultats des analyses physico-chimiques éventuellement réalisées.

Lorsque le pouvoir adjudicateur estime que les fournitures ne peuvent être admises en l'état, même avec réfaction, il en prononce immédiatement le rejet partiel ou total.

Lorsque cette non-conformité résulte des analyses physico-chimiques qu'il a fait réaliser en laboratoire, le pouvoir adjudicateur peut prononcer le rejet des fournitures dès la réception de ces résultats.

3-7 – Promotions

Le fournisseur s'engage à communiquer et à faire profiter l'établissement des promotions concernant les produits pour lesquels il est retenu au marché. Ainsi, l'établissement se réserve le droit de commander dans le catalogue de promotion du titulaire 20% du volume d'achat prévisible. Pour les produits non référencés dans la liste fournie, le candidat peut proposer une remise par rapport au prix catalogue.

ARTICLE 4 – PRIX – VARIATION DANS LES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

4-1 - Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

Pour éviter toute erreur d'arrondis, il est demandé au fournisseur d'établir ses prix unitaires avec deux décimales. Les montants en euro sont arrondis au centime d'euro inférieur ou supérieur le plus proche, en fonction de la valeur du troisième chiffre après la virgule. Lorsque cette valeur est égale à 0, 1, 2, 3 ou 4, on arrondit au centime d'euro inférieur. Si cette valeur est égale à 5, 6, 7, 8 ou 9, on arrondit au centime d'euro supérieur.

4-2 - Détermination des prix de règlement

4-2-1 – Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires, en vigueur lors de la commande, aux quantités réellement exécutées.

Elles résulteront du prix indiqué au bordereau de prix unitaires éventuellement ajusté.

Les prix sont fermes pour la période du 1er janvier au 31 décembre 2025.

4-2-2 – Variations dans les prix

Les répercussions sur les prix du marché des variations des éléments constitutifs du coût des prestations sont réputées réglées par les stipulations ci-après :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de **septembre 2024** : ce mois est appelé « **mois zéro** ».

Les prix du marché sont ajustables chaque année au 1er janvier. Le titulaire s'engage à faire parvenir à l'acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception le nouveau bordereau des prix unitaires avec un préavis de deux mois avant la date anniversaire du marché.

Les prix seront révisés en application de la formule suivante :

$$P(n) = P(0) \times I(n) / I(0)$$

Dans laquelle

P(n) est le prix de règlement

P(0) est le prix initial du marché

I(0) est la valeur initiale de la référence d'ajustement de (mai 2021)

I(n) est la valeur d'ajustement en vigueur à la date d'ajustement (**dernier indice définitif connu**)

L'ajustement ne pourra être supérieur à l'évolution qui résulte de la variation du dernier indice des prix INSEE définitif connu indiqué sur le bordereau de prix.

L'indice de référence sera l'indice de prix à la production actualisé correspondant à chaque produit. Pour les autres lots, l'indice de référence sera l'indice de prix à la production

L'acheteur se réserve la possibilité de demander au titulaire la production des documents justificatifs de la variation des prix des fournitures.

Dans tous les cas, si l'évolution des prix est supérieure à 3 %, le lycée Charles de Gaulle se réserve le droit de résilier le marché par lettre recommandée avec accusé de réception 1 mois avant la date anniversaire du marché.

ARTICLE 5 – AVANCES

Sans objet.

ARTICLE 6 – MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

6-1- Présentation des demandes de paiement

Les factures afférentes au marché seront établies en 1 exemplaire portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom, n° Siret et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal
- la date et le numéro du bon de commande
- la fourniture livrée ;
- la date de livraison ;
- le montant hors T.V.A. de la fourniture livrée ;
- le taux et le montant de la T.V.A. et les taxes parafiscales le cas échéant ;
- le montant total TTC des fournitures livrées.

Les factures seront adressées à l'adresse suivante ou par le biais de l'application CHORUS PRO le cas échéant :

LYCEE CHARLES DE GAULLE
39, rue d'Hastings
BP 56102
14063 CAEN Cedex

6-2- Mode de règlement

Le paiement s'effectuera par mandat administratif suivant les règles de la comptabilité publique en vigueur.

6-3- Délais de paiement

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la réception de la facture après service fait. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, le délai de paiement sera suspendu. La facture totale sera mise en attente et ne sera réglée qu'avec l'avoir correspondant.

6-4-Intérêts moratoires

Le défaut de paiement dans les délais prévus par l'article R2192-10 du décret du 3 décembre 2018 fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire.

Conformément à l'article R 2192-31 du décret, le taux des intérêts moratoires est égal au taux de refinancement de la Banque Centrale Européenne en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de huit points.

ARTICLE 7 - PENALITES

Par dérogation à l'article 14-1 du CCAG-FCS, en cas de non-respect des jours de livraison convenus avec le titulaire et des tranches horaires de livraison, de manquements répétés aux conditions de livraison, sur les quantités, ou sur la qualité des produits livrés, il sera fait application d'une pénalité de retard égale à 5% du montant TTC de chaque commande concernée.

Ces pénalités seront imputées d'office sur le montant du premier paiement ultérieur effectué au profit du titulaire.

ARTICLE 8 – ATTRIBUTION DE COMPETENCE

En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent CCP, le tribunal administratif compétent sera celui du siège social de l'acheteur.

ARTICLE 9 – RESILIATION DU MARCHE

La résiliation de plein droit peut intervenir conformément aux articles 38 et 41 du CCAG-FCS : au cas où le lycée Charles de Gaulle constaterait que le titulaire n'exécute pas le marché tel qu'il est prescrit par le CCP et qu'il ne donne pas suite aux remarques ou aux mises en demeure qui lui sont adressées pour remédier à la situation, il pourra être mis un terme au marché sans que celui-ci puisse exiger le paiement d'aucune indemnité.

ARTICLE 10 – DEROGATIONS AU CCAG FCS

L'article 3-3 déroge à l'article 20-2-2 du CCAG-FCS

L'article 3-5 déroge à l'article 24-1 du CCAG FCS

L'article 7 déroge à l'article 14-1 du CCAG FCS.