



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

**Etabli en application du Code des Marchés Publics et
relatif à
la fourniture de produits BIO
pour la période du
1er janvier 2019 au 31 décembre 2019**

Le présent cahier comporte 10 feuillets

SOMMAIRE

1ère PARTIE : CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

ARTICLE 3 – LIEU D'EXECUTION DU MARCHE

ARTICLE 4 – DUREE DU MARCHE

ARTICLE 5 – CONTENU ET FORME DES PRIX

ARTICLE 6 – DETERMINATION DES PRIX

ARTICLE 7 - PAIEMENT

ARTICLE 8 – PENALITE DE RETARD

2nde PARTIE : CLAUSES TECHNIQUES

PREAMBULE

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

ARTICLE 2 – SPECIFICATIONS PARTICULIERES – VIANDE FRAICHE

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE LIVRAISON

ARTICLE 5 – OPERATIONS DE VERIFICATION ET DE RECEPTION

PREMIERE PARTIE :

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P.)

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

1-1 Le présent Cahier a pour objet la détermination des clauses administratives particulières en vue de la fourniture de produits bio au Collège des Châtenades de Mussidan. C'est un marché à bons de commandes au sens de l'article 77 du Code des Marchés. La procédure de consultation utilisée est celle du guide d'achat du Collège des Châtenades de Mussidan en référence à l'article 28 dudit Code.

1-2 Composition du marché :

Le marché est composé de 6 lots :

- **Lot 1** : Conserve de fruits bio
- **Lot 2** : Produits secs bio
- **Lot 3** : Légumes surgelés bio
- **Lot 4** : Produits laitiers bio
- **Lot 5** : œufs coquille bio
- **Lot 6** : volaille fraîche bio

Les offres peuvent être faites pour un, plusieurs lots ou l'ensemble des lots. Le fournisseur doit fournir les certifications justifiant la mention « produit issu de l'agriculture biologique » des produits proposés.

Le titulaire du Marché ne peut, en aucun cas, transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

La nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement des produits figurent sur la liste « Produits bio 2019 » (cf. Annexes).

Les quantités prévues sont susceptibles de varier, pour chaque lot, dans la limite de 15 % en plus ou moins.

1-3 Forme du marché :

C'est un marché fractionné à bons de commande avec minima et maxima.

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée.

Les candidats restent engagés par leur offre jusqu'au 30.06.2019 à l'exception du marché relatif aux viandes fraîches qui engage jusqu'au 31.03.2019.

Les prestations doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, notamment au Règlement Sanitaire Départemental, ainsi qu'aux spécifications techniques et aux normes françaises et CEE homologuées, définies par les décisions rappelées au Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

1-4 Critères de choix

Les critères de choix porteront sur l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous par ordre de priorité décroissant :

- qualité 50 %
- prix 30 %
- services 10 %
- capacité à respecter les dates et heures de livraison 10 %

Les commandes seront passées au moyen de bons de commandes signés par l'Ordonnateur de l'établissement, ou son représentant, et qui comporteront :

- la désignation du produit ;
- la quantité commandée ;
- le lieu, la date, et éventuellement l'heure de livraison.
- pour la volaille fraîche, le stade de préparation du produit (paré, prêt à trancher, pièce) et, éventuellement, le poids unitaire (morceaux piécés) ;

1-5 Date limite de dépôt :

L'offre devra être expédiée au

**Collège de Mussidan
BP 93
24400 MUSSIDAN**

au plus tard le 28 novembre 2018, le cachet de la Poste faisant foi.

Ou par email à l'adresse suivante

gest.0240961p@ac-bordeaux.fr

au plus tard le 28 novembre 2018 17h00.

ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- l'état récapitulatif des besoins complété
- la fiche de renseignement
- l'attestation sur l'honneur
- Le présent **Cahier des Clauses Particulières ou C.C.P.** regroupant le Cahier des Clauses Administratives Particulières ou C.C.A.P. et le Cahier des Clauses Techniques Particulières ou C.C.T.P.

ARTICLE 3 – LIEU D'EXECUTION DU MARCHE

Collège des Châtenades de Mussidan

ARTICLE 4 – DUREE DU MARCHE

4-1 : L'exécution du présent Cahier donnera lieu à des commandes qui seront passées au cours d'une période de 1 an :

du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2019

4-2 : Le marché peut être dénoncé, par l'une ou l'autre des parties, moyennant un préavis de trois semaines.

A la demande du fournisseur, la dénonciation ne peut porter en principe que sur l'intégralité des lots qui lui sont attribués, sauf accord préalable. A cet effet, le fournisseur devra signifier la résiliation du marché, en recommandé.

Par dérogation, et en cas de difficultés économiques graves, à la demande du titulaire, ou bien lorsque la salubrité des produits est menacée, à la demande de l'établissement, après enquête puis avis de la D.D.C.C.R.F. et de la D.S.V., l'adhérent peut résilier le marché, avant son terme, sans pénalité ni indemnité d'aucune sorte au profit des cocontractants, selon les modalités du 2ème alinéa de cet article.

En cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective dont l'origine constatée par la D.S.V. est imputable au fournisseur, le marché est automatiquement résilié pour tous les lots du marché attribués au titulaire, sans indemnité.

ARTICLE 5- CONTENU ET FORME DES PRIX

Le candidat est informé que l'administration souhaite conclure le marché dans l'unité monétaire suivante :

EURO (€)

Sont exclus tous "frais de facturation" (ou appellations similaires).

ARTICLE 6- DETERMINATION DES PRIX

6-1 Les prix proposés sont **fermes pendant les six premiers mois** du marché (trois mois pour les marchés relatifs aux viandes fraîches). Passé ce délai, le titulaire pourra répercuter les variations en valeur relative de son tarif général, après justification, signifiée par courrier recommandé ou déposée contre reçu auprès du collègue, dans un délai qui ne peut être inférieur à une semaine de la date d'entrée en application du nouveau tarif.

Toutefois, en cas de variation jugée immodérée, les adhérents pourront faire appel aux services de D.G.C.C.R.F., et les parties conviennent de s'en remettre aux prescriptions de cette administration. En cas de désaccord persistant, le marché passé avec l'adhérent pourra être rompu sans indemnité d'aucune sorte au profit de chacune des parties.

Les livraisons seront effectuées franco de port, emballage et autres frais, au lieu et à la date précisée sur le bon de commande.

6-2 Dans le cas d'une augmentation de plus de 5% du prix fixé en début de marché, le collègue aura la faculté, soit de se retirer totalement du marché passé avec le fournisseur, soit de rompre son engagement d'achat initial pour le ou les produit (s) ayant

subi cette hausse de plus de 5%, sans que le titulaire ne puisse prétendre à une indemnité d'aucune sorte. Cette rupture éventuelle sera notifiée dans les meilleurs délais au titulaire. En tout état de cause, la commande de denrées ou de produits, établie formellement aux nouvelles conditions financières suppose l'acceptation tacite de ces conditions.

Si un article du marché ou similaire, bénéficie d'un **PRIX PROMOTIONNEL**, inférieur à celui du marché, c'est le prix promotionnel qui s'applique au marché, pendant la durée de la promotion, dans la mesure où les conditions annexes de bénéfice de cette promotion sont remplies. Dans ce dernier cas, une clause excluant les articles prévus au marché est réputée non avenue.

Les quantités ainsi commandées en promotion seront réputées être imputées au marché

L'application des clauses contractuelles d'ajustement serait automatiquement modifiée en cas de modification de la réglementation relative aux prix.

ARTICLE 7- PAIEMENT

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

La facture, établie en un original et une copie, portera outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom du titulaire du marché et son adresse ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'offre ;
- les noms et adresse du service acheteur ;
- le relevé des fournitures livrées ;
- le prix des fournitures livrées (hors TVA et T.T.C.) ;
- le taux et le montant de la TVA.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours, sous réserve qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification de la facture (Décret n° 2008-1355 du 19 décembre 2008 – Décret n° 2008-1550 du 31 décembre 2008).

Le délai global de paiement commence à compter de la réception de la facture au sein de l'établissement.

Le défaut de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

La première facture sera accompagnée d'un R.I.B. ou d'un R.I.P.

ARTICLE 8 –PENALITES DE RETARD

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés, d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, l'adhérent se fournira là où il le jugera utile.

En cas de différence de prix au détriment de l'adhérent, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire, et automatiquement déduite de la plus prochaine facture en paiement à son profit.

Toute récidive, après mise en demeure écrite de remédier, pourra entraîner la résiliation individuelle du marché aux **torts exclusifs** du fournisseur.

SECONDE PARTIE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES **(C.C.T.P)**

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

DISPOSITIONS GENERALES

Les denrées, objet du présent marché, doivent être conformes :

- Aux usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) antenne de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Elles devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date limite de remise des offres.

Depuis le 1er janvier 2006, les textes communautaires constituant le « paquet hygiène » sont entrés en application. Il convient donc de se référer aux dispositions de cette réglementation européenne.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX OGM

Application de la législation et de la réglementation (C.E. : N° : 1139/98 du 26.05.1998).

De même, cette disposition s'applique au regard du règlement n°50/2000 du 10/01/2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés en produits à partir d'OGM.

DISPOSITIONS RELATIVES A LA GELATINES

Les produits révélant la présence de gélatine de PORC seront identifiées

Il appartiendra aux titulaires d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter.

Le fournisseur doit fournir les certifications justifiant la mention « produit issu de l'agriculture biologique » des produits proposés.

ARTICLE 2- SPECIFICATIONS PARTICULIERES

2-1 Le candidat doit impérativement :

- fournir les renseignements obligatoires relatifs à l'atelier de découpe.
- dater, signer ce document, et y apposer son cachet.
- indiquer si une démarche H.A.C.C.P a été mise en place dans l'entreprise.

2-2 L'étiquetage des viandes doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le fournisseur indiquera l'origine des viandes et devra être capable de démontrer sa capacité à remonter la filière viande.

2-3 Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48H.

2-4 Le délai entre la livraison et la date de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la date de fabrication de la date limite de consommation.

2-5 La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement est exclue.

2-6 Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées devront obligatoirement être livrées sous vide.

2-7 La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la DLC, l'identification de l'atelier et, si possible, la date d'abattage. L'exudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0.8 % du poids total de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine.

2-8 L'acheteur se réserve le droit de faire vérifier par les personnes habilitées, dans le cadre de leurs compétences propres, le respect des dispositions sanitaires prévues au présent Cahier.

2-9 Définitions retenues (sans dérogations possibles) :

- le "PARE" (parfois appelé semi-paré), correspond au stade de préparation de la viande se présentant sans cartilages, tendons, ligaments, tissus glandulaires, conjonctifs et adipeux superficiels.

- Le "PRET A TRANCHER ou P.A.T." (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (appellation synonyme : paré à 100 %, épluché, paré à extinction).

- Le "PIECAGE" correspond à la fourniture de portions unitaires de viandes "prêtes à l'emploi", sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés, et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion que :

de 5 % pour les viandes sans os

de 10 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

- Le "CONDITIONNEMENT" (sous- vide, sous atmosphère, etc...) est l'opération qui réalise la protection des unités de découpe par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LIVRAISONS

3-1 Les livraisons seront effectuées franco de port. **Il est demandé au fournisseur de prévoir deux livraisons par semaine.**

3-2 Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse ;
- la date de livraison ;
- la référence au bon de commande et au marché ;
- la dénomination exacte de la (ou des) pièce(s) livrée(s) ;
- le stade de préparation du produit ;
- les prix unitaires ;
 - les quantités livrées ;
 - éventuellement, les emballages prêtés.

3-3 L'établissement passera ses commandes en fonction de ses besoins pour livraison aux date et heure précisés sur les bons de commandes. **En règle générale, il est préférable que les livraisons se fassent le matin avant 10h30.**

Si le Candidat veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison, il doit l'indiquer clairement dans son offre de façon à permettre à la commission de statuer en toute connaissance de cause, aucune autre restriction ne pouvant être admise par la suite. Les livraisons devront être, au minimum, conformes au rythme prévisionnel défini comme suit :

Commande : 48 H à l'avance

Livraison : **2 livraisons par semaine.**

3-4 Viandes conditionnée et non conditionnée

VIANDE NON CONDITIONNEE: lorsqu'il s'agit de morceaux débités, la viande est livrée, protégée des souillures par un film de protection autorisé, dans des cartons alimentaires avec une étiquette mentionnant :

- Le code du produit;
- Le poids net à l'emballage;
- La date de conditionnement;
- La D.L.C.
- Le n° d'agrément atelier CEE;
- La température de conservation.

VIANDE CONDITIONNEE "SOUS VIDE" OU "SOUS ATMOSPHERE" : lorsqu'il s'agit de viande "sous vide" ou "sous atmosphère", l'étanchéité des sacs ou barquettes doit être absolue et la température de livraison ne pas dépasser 3°C. Chaque colis doit être accompagné d'une étiquette (placée à l'intérieur du sac de sous vide, collée sur la barquette pour les produits "sous atmosphère"), portant les mêmes mentions indiquées précédemment.

ARTICLE 4 - OPERATIONS DE VERIFICATION ET DE RECEPTION

Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué et de l'agent chargé de la réception. Pourra y assister également tout expert ou fonctionnaire requis par l'administration.

La vérification quantitative et la réception qualitative sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison en présence du fournisseur ou de son représentant :

4-1 Vérification quantitative:

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le responsable des approvisionnements de l'adhérent peut mettre le titulaire du marché en demeure:

soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,

soit de compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais qui lui seront 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, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

4-2 Vérification qualitative:

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou de la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale confirmée par courrier recommandé du responsable des approvisionnements de l'établissement ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun accepter la fourniture avec une révision de prix.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

En cas d'infraction notoire 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.

En cas d'avaries décelées après livraison, le fournisseur sera immédiatement avisé par le responsable des approvisionnements. La constatation de ces avaries se fera en présence du fournisseur ou de son délégué, à moins que le fournisseur n'ait déclaré s'en remettre à l'administration de l'établissement.

En cas d'analyse, les frais seront à la charge du service acheteur si le produit examiné se révèle conforme aux obligations réglementaires et contractuelles du fournisseur, à la charge de ce dernier dans le cas contraire.

En cas de litige, il pourra être fait appel à la D.G.C.C.R.F. et/ou à la D.S.V.

La valeur de la marchandise défectueuse sera remboursée par le fournisseur au prix du marché.

La réception est prononcée par le responsable des approvisionnements ou son représentant, qui vise par signature ou cachet le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès verbal de réception.