

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

Pouvoir adjudicateur :

LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME

Place Rabelais

78280 GUYANCOURT

CCP numéro : 2019-01

Etabli en application du droit de la commande publique

(Ordonnance n°-899 du 23 Juillet 2015 et

Décret n°2016-360 du 25 mars 2016)

**ACHAT DE VIANDES
RESTAURANTS PEDAGOGIQUES**

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Marché à procédure adaptée en application de l'article 27 du décret

CCP comportant 9 pages, numérotées de 1 à 9

Rappel :

Pouvoir adjudicateur :

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme

Place Rabelais

78280 SAINT QUENTIN EN YVELINES

Tél : 01 30 96 12 00

Mail : int.0781578s@ac-versailles.fr

Représentant du pouvoir adjudicateur : Monsieur Demarle, Proviseur

Comptable assignataire : Madame M. Touchard

Article 1 – OBJET DU MARCHE – 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 viandes et charcuteries au lycée Hôtelier de Saint Quentin en Yvelines – Restaurants d'application

Les prestations feront l'objet d'accords-cadres à bons de commandes tels que définis à l'article 4 de l'ordonnance numéro 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics. Le montant des commandes par lot ne dépassera pas 90.000 euros HT sur la durée du marché.

Le marché est soumis aux dispositions de l'article 27 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

1-2 Décomposition du marché en lots

Liste des lots de denrées alimentaires :

- Lot 1 : Viandes bœuf-agneau-veau-porc
- Lot 2 : charcuterie
- Lot 3 : volailles

1-3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 11,5 mois du 15 janvier 2019 au 31 décembre 2019.

1-4 Documents contractuels

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

- Le présent Cahier des Clauses Particulières, daté et signé
- Le bordereau de prix dûment complété et signé
- L'acte d'engagement
- Les bons de commande

ARTICLE 2 – PRESENTATION DES OFFRES, DEPOT ET DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES

2-1 L'offre comprendra :

- Le bordereau de prix complété et signé
- Le Cahier des Clauses particulières, daté signé
- La remise sur tarif général ou conditions tarifaires particulières (le cas échéant)
- L'acte d'engagement
- La cotation de décembre 2018
- Les fiches techniques (article 2-3)
- Une attestation sur l'honneur indiquant que le candidat ne se trouve pas en situation d'interdiction de soumissionner
- Une copie de l'agrément vétérinaire

Ces documents constituent le dossier de candidature. Ils devront être signés par la personne responsable et revêtus du cachet de l'entreprise.

La date limite de remise des offres est fixée au 7 janvier 2019 (sachant que le lycée est fermé du 24 décembre au 4 janvier 2019, aucun dossier papier ne pourra être déposé au lycée hôtelier dans ce délai) 12 heures. La réponse par voie électronique est privilégiée.

Les offres devront être remises par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date de l'heure de leur réception et d'en garantir la confidentialité.

Nota : avant de procéder à l'examen des candidatures, si le pouvoir adjudicateur constate que des pièces visées ci-dessus sont manquantes ou incomplètes, il peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai de 2 jours. En cas de non-respect de ce délai, l'offre du candidat ne sera pas étudiée.

Le candidat retenu devra fournir la copie certifiée conforme à l'original, des attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

2-2 Production d'échantillons

La qualité étant un critère déterminant, des échantillons devront être fournis : ces échantillons, gratuits, seront livrés franco de port et d'emballage sous leur conditionnement normal et conformes au produit proposé ensuite ; Chaque échantillon sera clairement étiqueté (nom du fournisseur, appellation commerciale, origine du produit, composants...). Les échantillons devront parvenir au lycée le 8 janvier 2019 entre 6 h 30 et 9 h 30. La liste des produits figure dans le BPU, en caractères gras. Les quantités sont pour 4 personnes, à l'attention de Madame la Directrice des Formations.

2-3 Variantes

Les candidats peuvent présenter une offre comportant des variantes par rapport aux spécifications initiales fixées par les tableaux de recensement des besoins. Toutefois les exigences minimales (offres de base) sont à respecter obligatoirement.

Toutes les fiches techniques descriptives des produits seront obligatoirement jointes par le candidat à l'appui de son offre, de préférence sous la forme d'un CD.

Les échantillons devront parvenir au lycée le 8 janvier 2019 entre 6 h 30 et 9 h 30, selon les modalités ci-dessus définies article 2-2.

2-4 Quantités

Les quantités figurant sur le document joint, sont des quantités moyennes. Elles sont variables notamment en fonction de l'évolution des référentiels des formations proposées par le Lycée Hôtelier. Certains produits pourront être commandés en sus, les quantités n'étant pas définissables à ce jour.

2.5 Conditionnement

Les livraisons devront exactement correspondre aux commandes (poids et grammages). Toute quantité livrée en sus ne fera pas l'objet d'une facturation. Seul le grammage de la commande fera l'objet d'un paiement (écart accepté : 5%). Le non-respect de cette condition est une cause de rupture du marché.

ARTICLE 3 – MODALITES D'EXECUTION DES MARCHES

3-1 Prescriptions règlementaires

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

- Normes françaises homologuées
- Normes de l'Union Européenne
- Respect du règlement (CE) N° 1829/2003 du 18 avril 2004 concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale

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

Il est demandé expressément que :

- 20 % des produits livrés soient issus de l'agriculture raisonnée ou filière courte
- Le solde étant issu de la production européenne

Ces mentions règlementaires étiquetées sur le carton d'emballage doivent en outre figurer sur chaque unité de viande sous vide, de manière à permettre les contrôles relatifs à la marque de salubrité, l'origine et la péremption du produit même après son déballage.

La fourniture des viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement est formellement exclue.

Pour les lots 1 et 3 : la candidature doit préciser : l'âge d'abattage des bêtes, le lieu de naissance des bêtes et l'alimentation donnée aux bêtes.

Viandes de bœuf et agneau

Les viandes bovines devront être livrées « Prêt à trancher » au sens de la définition suivante selon la demande faite ou autre présentation si la demande en est faite.

Pièçage en portions unitaires (les viandes seront « 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 moins pour chaque portion : de 5 % pour les viandes sans os et de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Viandes de porc et charcuterie

Les appellations des morceaux sont celles précisées sur les documents de la consultation.

Le titulaire doit se conformer aux spécifications techniques suivantes :

- Pour le porc (Français) : sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats. Les viandes sont livrées fraîches sous vide, ou sous atmosphère (côte de porc et viande avec os)
- Pour l'agneau : les ovins de boucherie, agneau couvert (exclu le mouton)
- Pour le bœuf (VBT) : sont exclues les viandes provenant de taureaux

- Pour le veau : il sera livré du veau de couleur de viande « rosé clair »

Les mentions relatives à l'étiquetage sont portées sur l'emballage. Lorsque la viande est livrée sous vide, les mentions réglementaires étiquetées sur le carton d'emballage doivent en outre figurer sur chaque unité de viande sous vide, de manière à permettre les contrôles relatifs à la marque de salubrité, l'origine et la péremption du produit même après son déballage.

Volailles

Les appellations des morceaux sont celles précisées sur les documents de consultation.

L'acheteur se réserve le droit de surveiller les conditions d'exécution de la prestation. La garantie comporte le remplacement ou le remboursement de la marchandise comportant un vice caché. La traçabilité doit être fournie de la naissance jusqu'à l'abattage et l'étiquetage de la viande doit nous permettre de répondre aux rubriques suivantes ; né, élevé, abattu

3-3 Les commandes

La fourniture est faite au fur et à mesure des besoins, conformément aux bons de commande dûment établis par le lycée hôtelier et signé de l'ordonnateur dudit lycée.

3-4 Les conditions de livraison

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf et agneau)

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

Les denrées sont transportées dans des véhicules munis d'un agrément sanitaire des services vétérinaires.

Dans le cas où le transport est réalisé par un sous-traitant du fournisseur, les mêmes obligations lui sont appliquées. Sauf cas de force majeure, les livraisons seront effectuées tous les jours entre 6 heures 30 et 10 Heures 30. 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.

Les fournitures sont livrées à destination, *franco de port et sans minimum imposé*. Elles s'entendent « emballage perdu ». Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 17.4 du CCAG-FCS

En cas de rupture de stock ou de non disponibilité d'un article, le fournisseur devra aviser immédiatement l'établissement et proposer un article de remplacement de qualité similaire ou supérieure. Celui-ci sera facturé au prix prévu par la présente consultation pour l'article initialement commandé.

3-5 Les opérations de vérification

Conformément aux prescriptions de l'article 25-1 du 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 24-1 et 24-2 du CCAG-FCS.

3-6 L'admission

Par dérogation à l'article 24-1 du CCAG-FCS, si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations du marché ou de la commande, le Lycée Hôtelier de Guyancourt 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-REGLLEMENT 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.

4-2 Détermination des prix de règlement

Caractéristiques des prix pratiqués

Les prix seront exprimés sous forme d'un coefficient fixe défini par produit. Ce coefficient sera appliqué à la cotation du M.I.N. de Rungis du mois de décembre 2018

Le titulaire s'engage à faire parvenir à l'établissement, au début de chaque mois, le barème des prix du mois considéré, sur lequel figurent en clair, le cours de base de référence, les coefficients contractuels et le prix HT des articles.

Lors de la remise des offres, les candidats souhaitant répondre en prix fermes, sont priés de bien vouloir préciser les produits concernés.

En cas d'impossibilité pour le fournisseur d'établir ses prix sur les bases ci-dessus définies, il pourra faire toute proposition pour la fixation des prix, dans des termes qui permettent la comparaison entre les offres.

ARTICLE 5 – CONDITIONS ET CRITERES D'ATTRIBUTION

Le marché sera attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse (lot par lot) appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

1/ la qualité des produits : 35 %

2/ le prix ainsi que le taux de remise accordé sur le tarif général : 35 %

3/ les conditions de livraison (circuit court) : 20 %

4/ les services associés : 10 %

1/ Critères d'appréciation de la qualité des produits

Respect des préconisations cf. article 3 : 10 %

Tests des échantillons (goût, odeur, texture, aspect visuel) : 10 %

Filières favorisant la protection de l'environnement : approvisionnements directs de produits de l'agriculture, chartre de bonne pratique d'élevage, ecolabel : 15 %

2/ Critères d'appréciation du prix

Montant HT de la valeur du lot : 30 %

Engagement écrit du fournisseur à faire bénéficier l'établissement des promotions et rabais (cf article 3-7) : 5 %

3/ Critères d'appréciation des conditions de livraison :

Délai après commande : 10 %

Engagement explicite écrit à respecter les jours et horaires de livraison fixés par l'établissement : 10 %

4/ Critères d'appréciation des services associés :

Capacité à participer à l'organisation dans l'établissement, d'actions spéciales destinées à promouvoir un produit, un menu particulier, un projet d'élèves sur l'alimentation, la protection de l'environnement, le gaspillage : 10 %

Le candidat n'est pas obligé de répondre à tous les lots et l'établissement se réserve le droit d'attribuer ou non au même candidat tous les lots. En revanche, toute offre incomplète portant sur un même lot sera refusée.

Les offres présentées devront être formulées par lots tels qu'ils sont déterminés sur le(s) tableau(x) de recensement des besoins qui devra(ont) être complété(s) en conformité avec l'unité demandée.

L'absence d'échantillons demandés (voir contenu des offres) entraînera le rejet de l'offre du candidat

ARTICLE 6 – MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

6-1 Présentation des demandes de paiement

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

- Le nom, n° SIRET et adresse du créancier
- Le numéro de son compte bancaire ou postal (avec IBAN et BIC)
- La date et le numéro du bon de commande
- La fourniture livrée
- La date de livraison
- Le montant hors TVA de la fourniture livrée
- Le taux et le montant de la TVA 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 D'HOTELLERIE ET DE TOURISME

Plateaux techniques

Place Rabelais

78280 GUYANCOURT

6-2 Mode de règlement

Le paiement s'effectuera (1) par mandat administratif suivant les règles de la comptabilité publique en vigueur. Il ne sera versé ni acompte ni avance.

(1) Le candidat retenu devra faire parvenir à l'établissement tout document (catalogues, tarifs...) permettant au service comptable d'effectuer, avant le règlement des factures, les vérifications obligatoires : exactitude des prix facturés sur les produits inscrits au marché et les produits hors marché, application d'un taux de remise, de prix promotionnels plus favorables...)

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 intégralement fait, ou 20 jours, selon la réglementation en vigueur.

En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, le délai de paiement sera suspendu par mail. 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 183 du décret du 25 mars 2016 fait courir de plein droit des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. En cas de désaccord sur les éléments de facturation, ces intérêts seront suspendus jusqu'à résolution dudit problème.

Conformément au décret n°2013-269 du 29 mars 2013, 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. Le fournisseur transmettra un état.

ARTICLE 7-PENALITES

Par dérogation à l'article 14-1 du CCAF-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 29 et 32 du CCAG-FCS : au cas où le lycée Hôtelier constaterait que le titulaire n'exécute par le marché tel qu'il est prescrit par le CCP et qu'il ne donne pas suite aux remarques et 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.

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.