****.

**Marchés Publics Cuisine du lycée Pothier**

**Lycée Pothier**

Intendance

2 bis, rue Marcel Proust

45044 Orléans cedex 1

Tél. : 02 38 79 56 00

Fax : 02 38 79.56.40

Ce.[0450049j](mailto:0450049j@ac-orleans-tours.fr)

[@ac-orleans-tours.fr](mailto:0450049j@ac-orleans-tours.fr)

**Pour la période du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020**

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

**⮚ Objet des marchés**

L’objectif des 7 marchés concerne la fourniture de produits alimentaires pour les familles suivantes :

1. Produits issus de l’agriculture biologique - *label AB ou équivalent (cf. CCAP - CCTP)*
2. Produits laitiers et avicoles *(cf. CCAP - CCTP)*
3. Epicerie
4. Produits surgelés *(cf. CCAP - CCTP)*
5. Viandes fraîches et charcuterie (*cf. CCAP - CCTP)*
6. Produits de la mer
7. Boulangerie (*cf. CCAP - CCTP)*

**⮚ Décomposition des marchés**

|  |  |
| --- | --- |
| **MARCHES** | **LOTS** |
| **Produits issus de l’agriculture biologique** | 1. Epicerie |
| **Produits laitiers et avicoles** | 1. Beurre – lait - Œufs 2. Fromages 3. Yaourts et crèmes dessert |
| **Epicerie** | 1. Salé 2. Sucré 3. Sauces et soupes 4. Paniers repas 5. Epices 6. Biscuits sucrés |
| **Produits surgelés** | 1. Viandes 2. Poissons   3- Plats cuisinés  4- Plats cuisinés spécifiques  5- Légumes et Pommes de terre  6- Purées  7- Poêlées  8- Desserts (pâtisseries et glaces) |
| **Viande fraîche et charcuterie** | 1. Viandes de bœuf – veau - agneau 2. Viande de porc 3. Volailles 4. Saucisserie et charcuterie |
| **Produits de la mer** | 1. Produits de la mer |
| **Boulangerie** | 1. Pains et viennoiseries |

Chaque lot est réputé indivisible. Pour que l’offre soit recevable, le candidat doit répondre pour tous les produits du lot (toutes les lignes de l’état des besoins doivent être remplies)

Le candidat pourra présenter des offres pour **un marché** entier ou **pour un ou plusieurs lot(s)** par marché.

Les quantités faisant l’objet du marché sont données à titre indicatif.

**⮚ Modalités de reconduction**

Les présents marchés ne sont pas reconductibles, ils ne couvrent que la période du 1er janvier 2020 au 31 décembre 2020.

**⮚ Exécution des marchés**

**⮱ Commandes et livraisons**

Les commandes seront passées exclusivement par **bons de commandes papier numérotés, signés\*** (envoyés par fax ou par mail) par le chef d’établissement, ordonnateur des dépenses ou par son délégataire s’il y a lieu.

**Toutes les factures doivent correspondre à un bon de commandes papier numéroté préalable.**

**Aucun paiement ne pourra être effectué sans cette condition (engagement préalable)**

(vu le tome 2 – titre 3 de l’instruction codificatrice M9.6 (2.3 – l’exécution des dépenses), vu l’article 30 du décret 2012-1246 du 07 novembre 2012 consolidé, vu l’article 60 de la loi 63-156 du 23 février 1963 modifié par la loi 2015-957 du 03 août 2015 et vu les articles R.421-13, R.421-57 et R.421-71 du code de l’éducation).

**Pour le marché 7 – Boulangerie**, les commandes seront passées par le magasinier lors d’une des livraisons de la veille.

De plus, les livraisons devront être possibles au moins une fois par jour (avec une préférence de 2 livraisons par jour) du lundi au samedi.

**Pour les autres marchés**, les livraisons devront être possibles au minimum une fois par semaine pour les denrées non périssables et au minimum deux fois par semaine pour les autres denrées.

Les livraisons se font à la cuisine du lycée Pothier situé au 21 rue Eugène Vignat 45000 Orléans, du lundi au vendredi de 6h00 à 10h30 (et le samedi matin : uniquement pour le marché 7 - boulangerie)

Chaque livraison sera effectuée aux dates inscrites sur le bon de commande.

En cas d’impossibilité de livrer une ou plusieurs denrées à la date demandée, le candidat s’engage à prévenir le responsable restauration au plus tôt.

**La denrée sera remplacée par une autre de qualité équivalente ou supérieure, et pour le prix du marché** **ou un prix moindre.**

Dans tous les cas, la décision d’accepter un remplacement de denrée retenue au marché est du ressort de l’acheteur public représenté par le responsable restauration du lycée.

**⮱ Réception**

La réception quantitative (nombres d’unités, poids) et la réception qualitative (salubrité, qualité, DLC conforme, …) sont effectuées à l’instant de la livraison par les personnels de la cuisine du lycée Pothier, qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix *(notamment vétérinaire pour les denrées animales ou d’origine animale).*

La facture établie en **3 exemplaires** et le bon de livraison devront préciser au minimum :

* Le nom et adresse du titulaire du marché
* La date de livraison
* **Le numéro de référence de la commande (N° du bon de commande préalable émis par le lycée)**
* **Le code service (SR)**
* La nature de la livraison
* Les quantités livrées
* Les prix unitaires et totaux, franco, HT d’une part et TTC d’autre part
* La mention distincte des différents lots du marché correspondant (article 116 du décret 2016-360 du 25 mars 2016)

Une attention particulière devra être apportée pour ne fournir lors d’une livraison, qu’un seul et même lot de fabrication par article, afin de faciliter le suivi de traçabilité.

Merci d’avoir également une attention particulière pour que des produits identiques livrés en même temps aient la même DLC (ex : pour les yaourts).

1. La réception quantitative : en cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit bon et son duplicata seront rectifiés sous signature des deux parties.

⮚ Les personnels de la cuisine du lycée Pothier peuvent demander au titulaire du marché de reprendre immédiatement un excédent, si la livraison dépasse la commande.

⮚ En cas contraire, il pourra être demandé au titulaire du marché de compléter une livraison incomplète, dans les plus brefs délais, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande.

1. La réception qualitative : si la fourniture livrée ne correspond pas à la qualité spécifiée au marché et à la commande, elle sera refusée et devra être remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire du marché ou de son représentant.

Toutefois, dans certains cas, le lycée Pothier peut tout de même accepter la marchandise non conforme, avec une réfection de prix à déterminer contradictoirement.

Dans tous les cas, si la livraison doit être effectuée par un tiers, si le titulaire du marché est dans l’incapacité de le faire lui-même, les frais engagés seront à régler par le titulaire du marché, et ne devront pas être répercutés sur l’acheteur public.

**⮱ Interdiction de sous-traiter**

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

**⮱ Auto contrôle fournisseur**

Le lycée Pothier peut être amené à demander un duplicata concernant les analyses bactériologiques effectuées par le fournisseur titulaire du marché, sur les aliments livrés.

**⮱ Facturation et paiement**

Les factures devront être transmises uniquement par le biais de chorus pro. Le code service : SR devra y figurer.

* Le titulaire d’un marché doit fournir un RIB avec la 1ère facture de l’année civile, où figurent lisiblement l’IBAN et le code BIC, même si les coordonnées bancaires figurent sur les factures.
* Le règlement des factures s’effectue par mandat administratif dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture, si celle-ci est conforme, ou à compter de la date de régularisation en cas de non-conformité (ex : pour les denrées facturées et non livrées : le paiement ne se fera qu’à réception de l’avoir correspondant, ou d’une facture rectifiée). Article 183 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 modifiant l’article 1 du décret 2013-269 du 29 mars 2013.

**⮱ Actualisation des prix**

Compte tenu de l’article du décret 2016-360 du 25 mars 2016, les prix des denrées des lots détaillés ci-après sont actualisables selon des formules de calcul et périodicité propres à chaque lot. Le candidat retenu devra envoyer pour chaque période les prix actualisés au gestionnaire de la restauration (service intendance du lycée Pothier).

**Tous les produits n’ayant pas de cours propres, le produit à prendre en référence a été choisi par l’acheteur** (*choix basé sur le tableau de rattachement des produits à la cotation SNM)*

**et est noté sur l’état des besoins de chaque lot concerné.**

1. **Marché viandes fraîches et charcuterie (lot N°1 et N°2)**

**Pour ces lots, les moyennes mensuelles du mois d’août 2019 (disponibles au 01/09/2019)**

**seront prises pour référence des offres (**R Ø**)**

Les cours des produits sont ceux fixés par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), la cotation de référence étant celle du RNM Rungis par catégorie de produits :

* **Lot N° 1 – viande de bœuf** **– veau – agneau** :

Rungis gros bovins marché de gros – Bœuf vache (quartier arrière) France catégorie R

Rungis veau – veau (carcasse) rose clair U.E. catégorie R

Rungis Ovins – Agneau Boucherie (carcasse) couvert 16-22kg U.E. catégorie R

* **Lot N° 2 – viande de porc** : Rungis Porc découpe de gros – Porc (longe) sans travers ni palette France

L’actualisation des prix est fixée mensuellement pour les articles soumis à la cotation par la formule suivante :

**P1 = R1 x coef. (soit PØ/RØ)**

P1 : Prix facturé

P Ø : prix de l’offre

R1 : référence à la commande (référence de cotation ci-dessous)

R Ø : référence de l’offre (référence de cotation ci-dessous)

**Le coefficient qui sera utilisé** pour la durée du marché sera celui proposé sur l’état des besoins (arrondi à 5 chiffres après la virgule).

Il correspondra au prix de l’offre (P Ø) divisé par la référence de l’offre (R Ø).

Pour le premier mois d’exécution du marché (janvier 2020), le prix retenu est celui proposé lors de l’offre.

Les prix pratiqués pour la facturation sont ceux en vigueur à la date de la livraison.

1. **Marché des produits laitiers et avicoles (lot N°1, N°2, N°3)**

Concernant les 3 lots, n’ayant pas d’indices permettant l’actualisation des prix, une hausse maximale de 2 % s’appliquera tous les trois mois à l’ensemble de ces produits soit :

* Le 1er avril 2020,
* Le 1er juillet 2020,
* Le 1er octobre 2020.

Pour le premier trimestre d’exécution du marché (janvier-février-mars 2020), le prix retenu est celui proposé sur l’état des besoins lors de l’offre.

Les prix pratiqués pour la facturation sont ceux en vigueur à la date de la livraison.

**RAPPEL :**

**Pour tous les autres lots des 7 marchés,**

**les prix sont fermes et non actualisables**

**pour toute la durée du marché.**