

Marchés publics de fournitures

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES	
Pouvoir Adjudicateur	COLLEGEACHILLE GRONDIN CUISINE CENTRALE représenté par le Principal du collège : M. Jean-Luc BARNIER 10 rue Ylang Ylang BP 70 97480 SAINT-JOSEPH ☎ 02 62 37 37 02 📠 02 62 37 37 05 💻 centrale.agrondin@gmail.com
Objet de la consultation	PRODUITS ALIMENTAIRES FRAIS
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article 28 du code des marchés publics
Comptable Assignataire	Mme l'Agent Comptable LP Paul Langevin 6, rue Hibiscus 97480 SAINT-JOSEPH
Date d'envoi de l'avis à publication	22/11/2019
Date et heure de remise des offres	12/12/2019 16H00

SOMMAIRE

Article 1 :	objet du marché et dispositions générales	p2
Article 2 :	documents contractuels	p2
Article 3 :	modification en cours de marché	p2
Article 4 :	conditions d'exécution des prestations	p2
Article 5 :	vérification et admission	p3
Article 6 :	garanties	p3
Article 7 :	modalités de détermination des prix	p4
Article 8 :	facturation et règlement	p4
Article 9 :	pénalités	p4
Article 10 :	dérogations au CCAG	p5

Annexe : descriptif, quantitatif estimatif des besoins pour la période du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020.

Article 1 : Objet du marché et dispositions générales

1.1 Objet

La consultation porte sur la prestation suivante : fourniture de produits alimentaires frais. La prestation est répartie en 6 lots.

1.2 Type de marché

Les lots font l'objet de marchés à bons de commande passés en application de l'article 77 du code des marchés publics avec des quantités estimatives. Les lots sont les suivants :

LOT	DESIGNATION
Lot 1	Légumes divers bruts origine Réunion
Lot 2	Légumes 4è gamme origine Réunion
Lot 3	Salades composées 4è gamme
Lot 4	Fruits divers 4è gamme
Lot 5	Pain (à livrer sur zone St-Joseph à Ravine des Cabris)
Lot 6	Pain (à livrer sur zone de l'Etang-Salé)

1.3 Durée du marché

Le marché est passé pour la période du 01/01/2020 au 31/12/2020.

Article 2 : Documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

- l'acte d'engagement et bordereau de prix unitaire (offre du candidat) ;
- les cahiers des clauses particulières (CCAP + CCTP) ;
- les fiches techniques ;
- le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services.

Article 3 : Modification en cours de marché

Le titulaire du marché est tenu de notifier immédiatement à la personne responsable du marché, les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise
- à la forme de l'entreprise
- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination
- à l'adresse du siège de l'entreprise
- et généralement, toutes les modifications importantes survenues dans le fonctionnement de l'entreprise

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

4.1 Dispositions générales

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date de signature du marché). Pour les fruits et légumes locaux, il sera tenu compte de la saison ainsi que des aléas climatiques pour les commandes.

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande. Chaque bon de commande précisera :

- le nom ou la raison sociale du titulaire
- la date et le numéro du bon de commande
- les dates et les plages horaires de livraison.
- le lieu de livraison
- les quantités exactes et la désignation des produits commandés

4.2 Conditions de livraison

Les livraisons sont effectuées en respect du bon de commande. Le responsable des commandes passera les commandes par fax, par téléphone ou par mail, au plus tard, 48h avant la date de livraison. Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison ou d'une lettre de voiture (en cas de transporteur) en double exemplaire dont l'un de ces exemplaires sera signé.

Ce document mentionnera :

- le nom du fournisseur
- la date de livraison
- la nature de la livraison (produit - qualité) - les quantités livrées
- les poids nets livrés
- les prix unitaires, d'une part hors TVA et d'autre part TTC.

Toutes les livraisons s'entendent franco de port et d'emballages suivant les indications données lors de la commande. Le retrait des palettes reste à la charge du fournisseur.

Les jours et heures de livraison sont déterminés comme suit :

- fréquence de livraison à préciser et demander un planning de livraison
- Préciser les contraintes particulières de livraison : horaires, gabarit ...

Article 5 : Vérification et admission

5.1 Opérations de vérification

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées par le magasinier de la cuisine centrale, à réception en présence du livreur, ou par son représentant. Ces vérifications portent sur :

- le respect qualitatif et quantitatif de la commande,
- la conformité des produits livrés avec les spécifications techniques ou autres documents de référence cités dans les C.C.P.,
- la fraîcheur, la qualité, la température des produits,
- le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison
- la salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule, la propreté du personnel,
- le respect des températures dans le cas de transport frigorifique,
- les dates limites de consommation,
- le respect de la réglementation européenne des règles d'étiquetage et de traçabilité des denrées.

5.2 Admission

L'admission sera prononcée par la personne responsable de l'achat dans le service concerné dans les conditions prévues à l'article 21 du CCAG/FCS.

Article 6 : Garanties

En cas de **non conformité quantitative** de la livraison par rapport au bon de commande, le titulaire du marché sera mis en demeure verbalement, soit de reprendre les quantités excédentaires, soit de compléter sans délai les quantités manquantes. Cette mise en demeure sera confirmée par fax ou par courriel au plus tard le lendemain.

En cas de **non conformité qualitative** (y compris le respect de la marque, de la fiche technique) la livraison est refusée et doit être immédiatement remplacée sur simple mise en demeure verbale du représentant du pouvoir Adjudicateur. Cette mise en demeure sera confirmée par écrit.

Les marchandises refusées pour l'une des raisons précisées ci-dessus doivent être retirées dans les plus brefs délais en accord entre les parties, période pendant laquelle elles seront conservées dans des conditions adéquates. Passé ce délai, le pouvoir adjudicateur décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, ou de capacité de stockage se voir dans la nécessité de s'en débarrasser.

Les **défauts et vices cachés** qui ne peuvent être décelés à la réception sont signalés au fournisseur dans les délais les plus brefs, latitude lui étant donnée de constater ou de faire constater sur place la réalité des défauts. Le remplacement du ou des articles devra alors être réalisé sans délai. Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de retourner au fournisseur et à ses frais les marchandises refusées.

Article 7 : Modalités de détermination des prix

7.1 Forme et contenu des prix

Les prix indiqués hors taxe s'entendent franco de port et d'emballage. Ils comprennent les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison, au déchargement et au transbordement des marchandises jusqu'au lieu de réception et de contrôle de chaque site. Le marché est traité à prix unitaires.

7.2 Clause de sauvegarde

L'établissement se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée des marchés en cours à la date du changement de tarif, lorsque le changement conduit à une augmentation supérieure à 5% pour le lot.

Article 8 : facturation et règlement

8.1 Facturation

Les mentions minimales obligatoires sur la facture en **double exemplaires** sont :

- identification précise du fournisseur : nom de l'entreprise, adresse, RIB (BIC-IBAN), n° de TVA intracommunautaire, n° SIRET
- identification précise du point de livraison
- identification précise du point de facturation
- définition du produit : code - dénomination, libellé, prix unitaire, quantité, totalisation, taux de TVA, montant HT et TTC
- identification du bon de commande de l'acheteur correspondant à la facture.

8.2 Mode de règlement

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique. Le taux des intérêts moratoires sera celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir, augmenté de deux points.

Article 9 : Pénalités

9.1 Pénalités de retard de livraison

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, lorsque le délai de livraison est dépassé, le titulaire pourra encourir, après mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante :

$P = (V \times R) / 20$; avec P = le montant de la pénalité, V = la valeur de la facture, R= le nombre de jours de retard.

9.2 Pénalités pour livraison incomplète

En cas de livraison incomplète, une pénalité de 10% du montant des fournitures non livrées pourra être appliquée.

Ces pénalités sont cumulables.

Article 10 : dérogations au CCAG

Pour tout ce à quoi il n'a pas été dérogé au présent CCP, il sera fait application des dispositions prévues au cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics des fournitures et services (CCAG/FCS) ;

ANNEXE AU CCP : descriptif, quantitatif estimatif des besoins pour la période du **1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020**.