LYCÉE FERNAND DAGUIN

MARCHE DE FOURNITURE : DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈ RES

MARCHE PUBLIC N° ALIM/DAGUIN 2020-01

Cahier des Clauses Particulières établi en application de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 et du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Fourniture de denrées alimentaires pour la confection des repas servis au Lycée Fernand DAGUIN

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Marché à procédure adaptée passé en application des articles 27, 34, 78 et 80 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

Article premier - Objet et durée du marché

1-1 - Objet

Les stipulations du présent cahier des charges concernent la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas servis au lycée Fernand DAGUIN.
Cette fourniture est destinée à compléter les approvisionnements effectués dans le cadre du groupement d'achats de produits alimentaires des établissements scolaires de Gironde.

Les prestations des lots 1-2-3 feront l'objet d'accords-cadres au sens de l'article 4 de l'ordonnance du 23 juillet 2015. Ces accords-cadres pourront être multi attributaires. Conformément aux articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, l'accord-cadre est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sans négociation ni remise en concurrence préalable des titulaires.

Le lot 1 –Autres Produits Surgelés sera traité sous la forme d'un accord-cadre, avec mise en concurrence régulière des fournisseurs retenus (envoi par le fournisseur de son catalogue) en cas de multi attribution.

Le lot 2 – Fruits et Légumes sera traité sous la forme d'un accord cadre. En cas de multi attribution, il y aura mise en concurrence des fournisseurs retenus toutes les semaines (envoi par le fournisseur de ses tarifs le vendredi soit par mail à l'adresse suivante : gest.0331760j@ac-bordeaux.fr soit par fax au 05.56.12.11.25). Le fournisseur précisera le n° de la semaine sur ses tarifs.
Le tarif devra préciser : la désignation de l'article, la catégorie, le calibre, l'origine précise (France, Espagne, Argentine, Maroc, Nouvelle-Aquitaine, Gironde, etc.), le conditionnement et le prix H.T. (toutes taxes fiscales et parafiscales comprises). Les commandes seront passées le mardi pour des denrées livrées la semaine suivante **(Le tarif est proposé à S-1).**

Le lot 3 - Biscuits sera traité sous la forme d'un accord cadre. En cas de multi attribution, une mise en concurrence des fournisseurs retenus pour la durée du présent marché avec envoi par le fournisseur de son catalogue sera organisée.

1-2 - Composition du marché

La prestation porte sur 3 lots :

- Lot 1 : Autres produits surgelés
- Lot 2 : Fruits et légumes frais
- Lot 3 : Biscuits individuels emballés

1-3 - Durée du marché & reconduction

Le présent marché est conclu pour une période de 11 mois à compter de sa notification. La date prévue de début d'exécution des prestations est le 17 février 2020. Le marché prendra fin le 31 décembre 2020.

1-4 - Définition des fournitures & quantités

Les listes des produits sont données à titre indicatif.

1-5 - Qualité

Lorsqu'elle n'est pas précisée sur les spécifications particulières (annexe 1 du présent CCP), la qualité s'entend qualité habituelle du commerce pour le produit désigné. Elle doit en tous points être conforme à la qualité énoncée dans les décisions ou les recommandations du GEMRCN lorsqu'elles existent.

Article 2 – Pièces constitutives du marché

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

L'offre du candidat selon tableaux joints comportant les quantités estimées (lot 2), les prix proposés ou les pourcentages de remise sur prix catalogue, et valant acte d'engagement ;
Le présent Cahier des Clauses Particulières et ses annexes dont l'exemplaire conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi ;
le mémoire technique du titulaire avec l'annexe livraison/suivi commercial/gestion des alertes complétée et signée ;
les bons de commandes
Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) en vigueur le 1er jour du mois qui précède la date limite de réception des offres.
Les décisions et recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Article 3 - La livraison

3-1-1 - Lieux de livraison

Les livraisons seront à effectuer pour le lycée Fernand DAGUIN, entrée des fournisseurs, 3 rue Chateaubriand – 33700 Mérignac

3-1-2 - Fréquences de livraison

La fréquence de livraison est précisée dans le tableau ci-dessous et s'impose au fournisseur pendant toute la durée du marché. Celui-ci indiquera dans son offre le planning des jours de livraison sur l'annexe 3 - livraison/suivi commercial/gestion des alertes complétée et signée.

En cours d'exécution du marché, les jours de livraison de l'établissement ne pourront être modifiés par l'attributaire du lot que par voie d'avenant.

Les produits devront être livrés en respectant les tableaux ci-dessous :

N°	Désignation du lot	Nombre de livraisons semaine avec horaires à respec ter :
1	Autres produits surgelés	minimum 3 à 4 fois par semaine - Lycée entre 6h00 et 11h00
2	Fruits et légumes frais	2 à 3 fois par semaine – Lycée entre 6h00 et 11h00 –
3	Biscuits individuels emballés	1 fois par période (de vacances scolaires à vacances scolaires) – Lycée entre 6h00 et 11h00

LE FOURNISSEUR NE DEVRA EN AUCUN CAS LIVRER EN DEHORS DES HEURES PRECISEES CI-DESSUS.

3-2 - Marchés à bons de commande

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par le moyen de bons de commande qui comporteront la référence au marché, la désignation de la fourniture, la quantité commandée, le lieu et la date (ou délai) de livraison. Compte tenu de la nature des fournitures faisant l'objet du marché, les commandes peuvent être passées par téléphone, fax ou courriel.

La fourniture doit être livrée aux points de livraison, aux jours et heures indiqués sur chaque bon de commande ou prévus par le présent marché. Seuls sont valables les bons de commande signés par le chef d'établissement ou son représentant. Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

3-3 - Conditions de livraison

Le transport des denrées se fait par véhicules conformes aux prescriptions de **l'arrêté du 20/07/1998**sur le transport des aliments. Ainsi, le transport se fera dans un véhicule en parfait état de propreté en respectant les températures indiquées par le fabriquant. Toutes les livraisons qui ne respecteraient pas les conditions fixées parles règlements sanitaires en vigueur seront refusées. Le titulaire devra s'engager à livrer, soit sur ½ palettes, soit à décharger sa marchandise sur ½ palette.

Les frais de livraison des fournitures sont à la charge du titulaire qui effectue **les livraisons franco de port et d'emballage, dés le 1er euro**. Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 19.3 du CCAG.

La manutention est effectuée jusqu'au lieu de stockage.

3-4 - Lieu et mode de livraison

Le candidat s'engage à livrer suivant les condition s établis à l'article 3.1 du présent CCP. La manutention est effectuée jusqu'aux lieux de stockage.

Chaque livraison fera l'objet d'un bordereau de liv raison. Les bordereaux de livraison, valant attestation de service fait, seront obligatoirement signés par la personne chargée de la réception de la livraison.

Ils devront comporter : la date de livraison, la nature de la marchandise, la quantité nette livrée par produits, le montant total HT et TTC de la livraison et la date de réception de la commande.

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en Français. Outre les désignations et marques, l'étiquetage doit comporter les indications légales correspondant à la nature du produit soit, selon les produits : Composition (si utile), date de fabrication ou de conditionnement, provenance, poids net et estampille sanitaire.

En outre, les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible sur l'étiquette :

D.D.M. (date de durabilité minimale), " à consommer de préférence avant le..." dans le cas d'une date limite d'utilisation optimale ou **D.L.C.** (date limite de consommation) pour les produits frais et produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur. Afin d'éviter les pertes, les produits devront au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DDM.

Devront apparaître sur l'étiquetage :

- les jours et mois pour les délais < 3 mois ;
- les mois et années pour les délais compris entre 3et 18 mois ;

- l’année pour les délais > 18 mois.

3-5 - Opérations de vérifications- réception

1) Vérification quantitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 20, 22, 23 et 24 du CCAG.
Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie au marché ou sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.
Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, le gestionnaire ou son représentant qualifié pourra mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

En cas de non conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

2) Vérification qualitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 20, 22, 23 et 24 du CCAG. Elles sont effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet.

Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande. Seront notamment contrôlés l’intégrité des emballages, l’aspect des denrées : fraîcheur, défauts…, la D.L.C., l’estampille sanitaire, la D.L.U.O., la température des denrées dans le véhicule (s’il y a lieu). Les chauffeurs devront en conséquence laisser ces agents exercer ces contrôles.
En cas de non-conformité, le gestionnaire ou son représentant peut soit refuser la fourniture (celle-ci doit être remplacée par le fournisseur dans les plus brefs délais) soit l’accepter avec réfaction des prix.

En cas d’insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement retour et alerte à la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Les frais de retour liés à un rejet de fournitures non conformes à la commande ou aux stipulations du marché sont à la charge du titulaire du marché.

3) Réception

La réception est prononcée par le gestionnaire ou son représentant. Elle est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le gestionnaire ou son représentant sur le duplicata du bon de livraison remis au fournisseur.

Article 4 - Modalités de détermination des prix

4-1 - Caractéristiques des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres, frappant obligatoirement la prestation, connues à la date de rédaction de l’offre.
Les prix proposés dans l’offre sont réputés comprendre tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation, ainsi qu’aux frais administratifs.
Il ne peut être facturé aucun frais supplémentaire correspondant à des minimas de commande, que ce soit en quantité et/ou en valeur.

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

Pour les lots 1 – Autres produits surgelés et 3 - Biscuits : **Le candidat indiquera dans l'acte d'engagement le % de remise accordée, tout au long de l'année sur le prix catalogue.** L'application de l'accord cadre conduit à une mise en concurrence régulière des fournisseurs retenus, conformément aux dispositions de l'article 1 du présent C.C.P. en cas de multi attribution.
Le Candidat s'engage à faire parvenir trimestriellement son catalogue.

Pour le lot 2 – Fruits et Légumes : l'application de l'accord cadre conduit à une mise en concurrence régulière des fournisseurs retenus, conformément aux dispositions de l'article 1 du présent C.C.P., en cas de multi attribution.

4-2 - Variations dans les prix

Le pourcentage de remise sur prix catalogue sera ferme pendant toute la durée du marché pour les lots1 et 3.

Dans le cas de conditions économiques particulières et exceptionnelles, le prix, ou le pourcentage de remise sur catalogue, pourra être modifié une seule fois, au 1er septembre 2020, sur demande du titulaire auprès des services gestionnaires du Lycée. Il devra proposer un nouveau prix (justificatifs à l'appui) tenant compte des cours sur les marchés nationaux (cours du marché de Rungis ou autres). Tout changement de tarif devra obtenir l'aval du gestionnaire de l'établissement.

POUR TOUS LES LOTS : Si lors d'une promotion, le prix proposé est inférieur à celui déterminé par le marché, c'est le prix promotionnel qui s'appliquera. Le bon de livraison et la facture devront le signaler.

Article 5 - Avance

S'agissant de l'avance, il est fait application des articles 110 à 113 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.
L'avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50 000€ HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois. Dans ce cas, le montant de l'avance est fixé à 5% du montant du bon de commande.

Article 6 – Règlement

Les factures afférentes au paiement seront établies obligatoirement en 2 exemplaires (un original et un double) libellées au nom du lycée Fernand DAGUIN.

et porteront, outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- les noms et adresse du créancier
- le numéro de son compte bancaire ou postal
- le numéro et la date des bons de commande
- la fourniture livrée
- le montant hors TVA de la fourniture exécutée, éventuellement ajusté ou remis à jour
- le prix des prestations accessoires
- obligatoirement le % de remise
- éventuellement le coefficient, le cours de référence,
- le taux et le montant de la TVA
- le montant total des fournitures livrées
- la date

Article 7 – Paiement et nantissement

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique, dans les conditions prévues aux 'articles 11 et 12 du C.C.A.G.

Le délai de paiement est de trente jours à réception de la facture. Le dépassement de ce délai ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le titulaire, au paiement d'intérêts moratoires.

Seules les factures exactes (prix et quantité conformes au marché, à la commande et à la livraison) feront l'objet d'un règlement.

Les fournisseurs devront faire parvenir dans les meilleurs délais les avoirs ou rectificatifs nécessaires pour permettre le règlement des factures.

Article 8 – Pénalités

8-1 Pénalités pour retard

Les pénalités pour retard sont celles prévues par l'article 14-1 du CCAG-F.C.S.

8-2 Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

En cas de refus de livraison, de retard ou en cas de livraison non conforme, et ce malgré les tentatives de règlement du litige à l'amiable avec le titulaire, l'établissement se fournira là où il le jugera utile.
Les différences de prix au détriment de l'établissement seront supportées par le titulaire conformément à l'article 36 du CCAG.

8-3 Pénalités pour travail dissimulé

Si le titulaire du marché ne s'acquitte pas des formalités, prévues par le code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10% du montant TTC du marché.
Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

Article 9 – Dispositions applicables en cas de titulaire établi dans un État membre de l'Union Européenne

En cas de litige, la loi française est seule applicable et les tribunaux français sont seuls compétents.

Résiliation : sera notamment considérée comme cas de force majeure aux termes de l'article 31 du CCAG, l'interdiction d'exporter édictée par le gouvernement du pays d'origine de la fourniture.

En cas de restrictions apportées à la circulation des marchandises étrangères par le gouvernement français, les dispositions de l'article 31 du CCAG sont applicables.

Article 10 – Assurance souscrite par le titulaire d u marché

Le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du code civil.

Il devra fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Article 11 – Résiliation

Seules les stipulations du CCAF-F.C.S. relatives à la résiliation du marché sont applicables.

Article 12 – Dérogation aux documents

Le présent CCP s'impose au fournisseur qui ne peut le modifier. Dans le cas contraire, son offre n'est pas recevable. En conséquence, les clauses figurant dans les documents de l'entreprise titulaire du présent marché ne sont pas opposables à l'administration.

Article 13 - Attribution de compétence

En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent CCP, le tribunal administratif compétent sera celui du domicile du pouvoir adjudicateur.

Article 14 - Obligations du titulaire

Le titulaire remet à la personne publique une attestation sur l'honneur indiquant son intention ou non de faire appel pour l'exécution des prestations, objet du marché, à des salariés de nationalité étrangère et, dans l'affirmative certifiant que ces salariés sont ou seront autorisé à exercer une activité professionnelle en France.

Article 15 – Obligations générales des parties : Formes des notifications et informations

Les décisions et notifications propres à la passation et à l'exécution du présent marché sont susceptibles d'être gérées par voie dématérialisée. Les interfaces et supports d'échanges seront mis à disposition du cocontractant par le biais de la plateforme dématérialisée.

Les frais d'accès au réseau sont à la charge du cocontractant.

L'adresse de messagerie électronique de référence du cocontractant et de ses sous-traitants éventuels précisés à l'acte d'engagement, seront utilisées par l'établissement comme support de ces échanges.

Article 16 – Droit de visite

Le gestionnaire se réserve le droit de procéder à toute visite de l'entreprise (centre de fabrication, dépôt, service de distribution, etc…) qui pourrait s'avérer nécessaire.

A Mérignac, le 6/01/2020
Le représentant du pouvoir adjudicateur

Patrick RENNESSON

ANNEXE 1
SPECIFICATIONS PARTICULIERES

SPECIFICATIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS

La marque commerciale du produit devra figurer obligatoirement dans l'offre et correspondre à celle indiquée sur les échantillons.

La norme européenne INCO (Information du Consommateur) n° 1169/2011 devra être respectée.

En application du principe de précaution, **les produits seront garantis sans OGM.**
Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs confirmant l'absence d'OGM da ns les produits proposés. Les OGM à exclure du marché sont ceux qui doivent faire l'objet d'un étiquetage comme l'indiquent les règlements communautaires : 1829-2003 du 22 septembre 2003.

Les agréments sanitaires seront communiqués.

L'article 233-2 du code rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou partie est destiné à être cédé à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre.
En vertu de cet article, il est impérativement demandé l'identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées, numéro d'identification par les services vétérinaires, son statut par rapport à l'agrément sanitaires.

Conditions de transports

Application des dispositions réglementaires :

- Décret 99-35 du 15 janvier 1999 (JO du 19 janvier) prenant en considération les dispositions des 3 directives communautaires relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et à leur transport.
- Directives CEE : CE 852/2001, CE 96/3 du 26 janvier 1996 et CE 98/28 du 29 avril 1998
- Le transport des denrées se fait par véhicules conformes aux prescriptions de l'arrêté du 02/02/2015**portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.**
- **L'étiquetage des produits** doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation.
- Les éléments susceptibles de vérifier les garanties professionnelles des candidats (normes – certificats de qualité)

LOT 1 - AUTRES PRODUITS SURGELES

Les produits doivent satisfaire aux conditions ci-dessous :

Décret n° 97-298 du 27/03/1997 relatif au code de la consommation et son annexe.

Décret du 5 novembre 1997 relatif à la maîtrise du froid dans les entrepôts et les moyens de transport pour le stockage et le transport des produits surgelés.

Arrêté ministériel du 26/06/1974 sur la congélation, conservation et la décongélation de denrées animales et sur les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

LOT 2 – FRUITS ET LEGUMES

La réglementation européenne a fixé un classement en quatre catégories selon les qualités intrinsèques de produits.
La catégorie sélectionnée par l'établissement est la 1l^{ère} catégorie voir la catégorie Extra

Les fruits et légumes devront être :

- entiers
- sains : seront exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations
- propres : exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d'engrais ou de produits de traitements (fongicides, pesticides etc…) ou ayant été colorés à l'aide d'un produit autorisé
- exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries
- exempts d'odeurs et/ou de saveur étrangère
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation appropriée n fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une maturation.

La réglementation européenne relative aux fruits et légumes précise pour plusieurs catégories de produits, des spécifications de qualité (Guide du GEMRCN n° F9-02du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais).

Conditionnement

Le fournisseur respectera le guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes.

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne pourra comporter que des fruits ou des légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu doit être représentative de l'ensemble.

Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles est visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement

fixée sur le colis.
L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- nature du produit
- nom de la variété
- origine du produit
- catégorie de classement
- calibre
- indentification de l'emballeur ou de l'expéditeur ne clair sous la forme d'une identification symbolique
- identification du lot
- les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire porteront une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000) de couleur différente selon la catégorie de classement.

Les fruits et légumes les plus délicats seront livrés par des véhicules réfrigérés et maintenus à une température comprise entre 2° et 4°.

LOT 3 – BISCUITS INDIVIDUELS EMBALLES

Les produits seront également conformes aux spécifications techniques ainsi qu'à la réglementation en vigueur notamment le décret N° 97–298 du 27 Mars 19 97 relatif au code de la consommation et son annexe.

La directive CE 95 du 20 Février 1995 relative aux additifs autres que les colorants et les édulcorants.
Le décret 89–674 du 18 Septembre 1989 les arrêtés du 14 Octobre 1991 et du 2 Octobre 1997 sur les conditions d'emploi des additifs.
La réglementation relative à la mise sur le marché, la distribution, les échanges et les exportations de denrées animales ou d'origine animale susceptibles d'être contaminées en dioxine.

Tous les produits seront obligatoirement étiquetés : nom du produit, n° du lot, date de fabrication, estampille CCE, DLC et non exposés à des souillures.

Préciser conditionnement au carton. La composition sera détaillée.

La conservation aura une durée minimum de 3 mois à compter de la date de livraison.