

E.P.L.E.F.P.A d'Alençon-Sées

Site du LEGTPA Auguste Loutreuil
Rue du 11 Novembre 1918
61500 SÉES
Téléphone : 02.33.81.74.00
Télécopie : 02.33.81.74.01

Site du LPA d'Alençon
250 Av du Général Leclerc
61000 ALENCON
Téléphone : 02.33.28.09.96
Télécopie : 02.33.28.46.35

Site Internet : www.alencon-sees.educagri.fr



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES
POUR LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELÉS

Du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2019

Marché public à procédure adaptée
(Article 28 du code des marchés publics)

PREAMBULE : PRESENTATION DE LA STRUCTURE

L'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) d'Alençon-Sées dispose de deux sites de restauration scolaire situés à :

- Lycée Professionnel Agricole (LPA) d'Alençon, 250 Avenue du Général Leclerc
- Lycée d'Enseignement Général et Technologique et Professionnel Agricole (LEGTPA) Auguste Loutreuil, Rue du 11 Novembre 1918 61500 SEES

Ces 2 restaurants scolaires disposent d'un internat et servent un nombre de repas journalier suivant :

	LPA Alençon	LEGTPA A. Loutreuil Sées
Effectif midi	100	450
Effectif soir	30	150

I. Objet du marché – Dispositions générales

- Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières (CCP) concernent :

Fourniture et la livraison de denrées alimentaires (famille homogène « surgelés ») pour les 2 services de restauration collective de l'EPLEFPA Alençon-Sées.

- Normes

Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur :

- concernant les produits proposés, qui doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché
- et concernant les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Les produits seront de même qualité et présenteront les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché. Toute modification fera l'objet d'une proposition justifiée du titulaire et d'une validation du pouvoir adjudicateur.

- Décomposition en lots et fractionnement à bons de commande

- Les produits sont répartis en 6 lots.

- Lot 1 : Viandes surgelées
- Lot 2 : Produits de la mer surgelés
- Lot 3 : Légumes, fruits et légumes cuisinés surgelés
- Lot 4 : Desserts et entrées chaudes surgelés
- Lot 5 : Pâtes crues surgelées
- Lot 6 : Glaces & desserts

Les montants HT minimum et maximum du marché sont les suivants :

	Montant minimum en € HT	Montant maximum en € HT
Lot 1	9 973	12 190
Lot 2	6 543	7 997
Lot 3	3 556	4 347
Lot 4	1 508	1 843
Lot 5	1 458	1 783
Lot 6	1 054	1 288
Total du marché	24092	29448

Les fournitures des différents lots font l'objet d'un fractionnement en bons de commande au sens de l'article 77 du code des marchés publics. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

- **Durée du marché**

Le marché prendra effet le 1^{er} janvier 2018 pour une durée de 24 mois et se terminera le 31 décembre 2019.

Le marché pourra être reconduit.

II. Pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- **L'acte d'engagement** (AE) et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat, un par lot,
- **Le présent cahier des clauses particulières** (CCP) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi,
- **Le cahier des clauses administratives générales (CCAG)** applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009,
- **Le bordereau des prix unitaires, valant acte d'engagement,**
- **Le mémoire technique** (condition de livraison, organisation de la traçabilité des produits),
- **Les fiches techniques** correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat.

III. Exécution du marché

1. Commande

Les commandes seront passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bon de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire du marché.

Le représentant de l'établissement dans le cadre de l'exécution de ce marché est :

Mme VALLEE Patricia

Contact téléphonique : 02.33.81.74.00 - Adresse mail : patricia.vallee@educagri.fr

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché.

Les commandes seront passées par fax, par courriel 48h avant la date de livraison demandée.

En cas de rupture provisoire ou définitive dans la fabrication ou la fourniture d'un article objet du marché, le titulaire devra :

- informer par téléphone puis par courriel le service de la restauration dans les plus brefs délais,
- proposer immédiatement un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix.

Si l'examen des échantillons produits par le titulaire est satisfaisant, le pouvoir adjudicateur actera le changement de produit.

2. Délais de livraison

➤ Délai de base

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés sur chaque bon de commande sans que le délai ne puisse excéder 48 heures. Le délai d'exécution de chaque bon de commande part à la date de sa notification.

➤ Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

3. Lieu et horaire de de livraison

Les livraisons devront être effectuées aux adresses suivantes et aux horaires suivants en présence du responsable d'approvisionnement, faute de quoi la livraison n'est pas considérée comme effective et n'est pas constitutive de droits.

	Lieu de livraison	Horaires de livraison
LEGTPA Auguste Loutreuil	Rue du 11 novembre 1918 61500 SEES	6h00 – 10h45
LPA Alençon	250 Avenue du Général Leclerc 61000 ALENCON	7h00 – 11h00

4. Les bons de livraison

La fourniture est livrée accompagnée impérativement d'un bon de livraison sur lequel seront obligatoirement précisés :

- le nom du titulaire du marché et son adresse,
- la date exacte du jour de la livraison,
- les caractéristiques essentielles de la fourniture livrée
- les quantités livrées.

IV. Prix – Règlement des comptes – Variation dans les prix

1. Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau des prix unitaires aux quantités réellement exécutées.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que 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.

2. Modalités de variations des prix

Les prix sont fermes durant la première année du marché. Ils seront ensuite révisibles annuellement à la date anniversaire du marché sur proposition du titulaire, produite dans un délai maximum d'un mois avant la date d'échéance de la période.

Le prix du marché sera révisé selon la formule suivante :

$$Pr = Pi \times [0,15 + 0,85 (In / Io)]$$

Pr = prix révisé

Pi = prix contractuel

In = valeur de l'index de référence I prise 3 mois avant la date de reconduction du marché (ou date anniversaire de la notification du marché)

Io = valeur de l'index de référence I prise au mois d'établissement des prix, c'est dire au mois de remise des offres (valeur indice Mo)

L'index de référence I est l'Indice publié par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), message Produits Surgelés de gros.

➤ Clause de sauvegarde

La clause limitative dite « de sauvegarde » s'applique à l'ensemble des lots : le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle référence, lorsque l'augmentation de cette référence est supérieure à 10,00 % du prix indiqué sur le bordereau de prix.

Les augmentations de prix devront être justifiées par le titulaire du marché.

3. *Offre promotionnelle*

Le titulaire du marché fait bénéficier la collectivité publique des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle.

Ces prix s'appliqueront aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché.

Le titulaire s'engage à informer les services destinataires des commandes des offres promotionnelles et leur adressera les catalogues promotionnels.

V. Modalités de règlement des comptes

1. *Acomptes et paiements partiels définitifs*

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

2. *Présentation des demandes de paiements*

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.4 du CCAG-FCS

Les demandes de paiement seront établies en un original et 2 copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire
- le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers
- le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET
- le numéro du compte bancaire ou postal
- le numéro du marché
- la référence et la date du bon de commande
- le prix unitaire HT
- les quantités réellement livrées
- le prix HT des prestations
- le taux et le montant de la TVA
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées
- la date de facturation.

La facture est accompagnée des pièces nécessaires à la justification du paiement, et notamment les éléments justifiant les prix révisés.

Les demandes de paiement, avec les pièces nécessaires à la justification du paiement, devront parvenir à l'adresse indiquée sur le bon de commande.

3. Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

VI. Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

➤ **Stockage, emballage et transport**

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du CCAG-FCS.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

Concernant les frais de transport des marchandises, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port et d'emballage, sans frais supplémentaires pour toute commande quel qu'en soit le montant).

➤ **Conditions de livraison**

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du CCAG-FCS.

Les livraisons pourront être quotidiennes pour l'ensemble des lots.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l'original étant destiné à la personne en charge du suivi des commandes au sein de l'établissement, sa copie au fournisseur (signée par la responsable de la cuisine centrale ou son représentant).

Les livraisons sont effectuées aux frais et risques du titulaire.

➤ **Décision de poursuivre**

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant ou à l'émission d'une décision de poursuivre prise par le pouvoir adjudicateur.

VII. Constatation de l'exécution des prestations

1. Conditions générales

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

Les dates de péremption des produits devront être suffisamment larges (au moins la moitié de la durée maximum de conservation).

À l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS. Les fournitures devront être rigoureusement conformes au CCTP, aux fiches techniques fournies et éventuellement aux échantillons fournis.

Les opérations de vérification seront effectuées dans les locaux énumérés à l'article 3.3 du présent document, dans les heures suivant leur dépôt par le fournisseur, par les agents chargés de la réception des marchandises, qui pourront se faire assister de tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

2. *Vérifications qualitatives (salubrité, qualité, catégorie, stade de préparation)*

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si la fourniture ne correspondait pas qualitativement aux spécifications du marché (date de péremption ou denrée abîmée, emballage détérioré, produit de mauvaise qualité...), la collectivité pourra :

- soit la rejeter : la fourniture devra alors être immédiatement remplacée.
- soit l'accepter avec refaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

3. *Vérifications quantitatives*

Elles seront effectuées sur les lieux de livraison par les agents de la réception et auront pour objet de vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison (poids nombre d'unité).

Si la quantité livrée n'était pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la quantité commandée,
- soit de compléter la livraison le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

Les dispositions du présent article sont indépendantes des contrôles exercés par les services extérieurs compétents des ministères.

VIII. Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

IX. Pénalités

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire déterminée dans les conditions suivantes :

- Pénalité pour retard dans la livraison fixée à 50€ HT par livraison.
- Pénalité pour défaut de livraison fixée à 100€ HT par livraison.

X. Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, 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 donc 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.

À 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.

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 134 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

XI. Résiliation du marché

Seules les stipulations du CCAG-FCS, relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 44 et 46 du Code des marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail conformément à l'article 46-I.1° du Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire : soit dans le cas d'inexécution d'une prestation qui ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation prononcée aux torts du titulaire.

XII. Droit et Langue

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Caen est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

XIII. Clauses complémentaires

Sans objet.

XIV. Dérogations au CCAG FSC

L'article 10 (pénalités) du présent CCAP déroge à l'article 14 du CCAG FCS.

XV. Clauses techniques particulières

1. Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - *Code de la Consommation*.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.

Les poissons ou les produits piécés (viande, entrée chaude) devront être surgelés individuellement (norme IQF) avant d'être sur emballés.

2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

a. Emballage

Pour tous les lots ;

Le conditionnement sera basé sur un système de double emballage (exemple : carton et plastique).

Le conditionnement devra assurer une protection optimale du produit : absence d'écrasement et de salissure. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

b. Etiquetage

Pour tous les lots ;

Caractéristiques qualitatives du produit :

- composition, OGM, provenance, origine et traitement des denrées alimentaires et pour les produits élaborés, indications de la composition de ces aliments (ingrédients et additifs) devront figurer sur les fiches techniques jointes au dossier.

Caractéristiques microbiologiques du produit :

- bulletins d'analyse à joindre par lot fourni.

Caractéristiques chimiques du produit :

- composition chimique,
- humidité, protéines, sucres, matière grasses.

Caractéristiques physiques du produit :

- poids, dimensions, température, états du produit (réfrigéré, congelé),
- durée de vie DLC, DLUO.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- identification du lot ou du jour de conditionnement
- date limite de consommation

lot viande : chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

c. Présentation

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

A le

Le candidat

Le Directeur EPLEFPA d'Alençon-Sées,

Guy FOUCHER