



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES
ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

SOMMAIRE

A– Objet de la consultation.....	3
B– Forme de la consultation.....	3
C– Durée du marché.....	3
D– Répartition des lots.....	3
E– Pièces contractuelles.....	5
F– Modalités de commande.....	5
a – Emission des commandes	
b – Forme de commande	
c – Commandes exceptionnelles	
d – Rythmes des livraisons	
e – Lieux, jours et horaires de livraison	
f – Exigences afférentes à la prestation	
g – Dispositions relatives aux produits issus de l’agriculture biologique	
h – Dispositions relatives à la réduction des impacts environnementaux	
i – Dispositions relatives à l’éducation, au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire	
G– Modalités d’exécution.....	6
a – Conditions de transport et de livraison	
b – Déchargement et transfert de responsabilité et propriété	
c – Opération de vérification à la livraison	
d - Remplacement des fournitures défectueuses ou incomplètes	
e – Conditions d’exécution	
f – Paiement / établissement de la facture	
g – Retenue de garantie	
h – Avance	
i – Dispositions applicables en cas de titulaire étranger	
j – Pénalités de retard	
k – Résiliation	
H– Etablissement des prix.....	10
a – Les fournitures pour lesquelles un prix est prévu par le Bordereau des Prix Unitaires	
b – Les fournitures pour lesquelles un prix n’est pas prévu par le Bordereau des Prix Unitaires	
c – Offres promotionnelles	
I– Variation des prix.....	10
a – Modalités d’ajustement des prix	
b – Disparition des références permettant la détermination des prix	
c – Facturation provisoire	

A - OBJET DE LA CONSULTATION :

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de produits alimentaires pour la restauration collective de la municipalité de Guilers. Il est actuellement servi en moyenne 400 repas pour les établissements scolaires publics de la commune.

Elle assure également le récré-goûter servi dans les 2 accueils périscolaires.

La restauration scolaire introduit plus de 20% d'éléments « bio » dans les menus.

B - FORME DE LA CONSULTATION :

Le présent marché est lancé selon la procédure des marchés à bons de commandes en procédure adaptée selon les dispositions de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Cette consultation est passée en application des articles 21, 22 et 27 des textes précédemment cités.

Il s'agit d'attribuer des marchés à bons de commande établis sur des bordereaux des prix unitaires détaillés et le cas échéant tenant compte de la remise accordée sur le catalogue de tarif clientèle pour les produits non référencés au bordereau des prix unitaires.

C - DUREE DU MARCHE :

Les marchés sont passés pour une durée de **12** mois, renouvelables 3 fois pour la même période

Du 1^e avril 2017,

Jusqu'au 31 mars 2018

D - REPARTITION DES LOTS :

Les prestations sont réparties en lots désignés ci-dessous :

Lot n°1	Produits carnés et laitiers
Lot n°2	Produits secs
Lot n°3	Produits surgelés
Lot n°4	Fruits et légumes
Lot n°5	Produits secs bio
Lot n°6	Produits charcutiers contenant – de 20% de matière grasse et sans conservateur
Lot n°7	Laitages bio
Lot n°8	Produits de la pêche

Chacun des lots fera l'objet d'un marché séparé. Les candidats pourront présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

Chaque lot sera individuellement attribué au(x) candidat(s) ayant fait la meilleure offre évaluée selon la procédure « jugement des offres », indiquée à l'article 6 du règlement de consultation et des critères d'attribution.

E - PIECES CONTRACTUELLES :

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

- l'acte d'engagement (AE);
- les bordereaux de prix unitaires / détails quantitatifs estimatifs (BPU / DQE) ;
- le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) commun aux 8 lots ;
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) commun aux 8 lots ;
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 publié au Journal Officiel n° 66 du 19 mars 2009) : pièce connue par les entreprises bien que ne figurant pas au dossier.

F - MODALITES DE COMMANDE :

Le présent marché est un marché fractionné à bons de commandes.

a. Emission des commandes :

Les commandes sont nécessairement émises par le responsable du restaurant scolaire ou, en cas d'absence, de la personne autorisée à commander.

b. Forme de commande :

Les bons de commande sont émis directement par la personne publique. Ceux-ci précisent :

- La nature des produits à livrer,
- Les quantités à livrer,
- Le jour de livraison,
- Le cas échéant, la personne habilitée à réceptionner les marchandises livrées.
- Le cas échéant le lieu de livraison.

Ces commandes seront émises, du lundi au vendredi, par tout moyen (notamment fax, courriels ou site internet). Le titulaire confirmera immédiatement la bonne réception de la commande et pourra demander des compléments d'information nécessaires pour pouvoir honorer la commande.

c. Commandes exceptionnelles :

En plus de rythme normal de commande et de livraison, la personne publique pourra émettre autant que de besoin, des commandes urgentes au titulaire. (Les commandes passées avant 12h seront honorées le surlendemain par le titulaire).

Pour des besoins occasionnels de faible montant, la collectivité peut s'adresser à un

prestataire autre que le titulaire du marché, pour autant que le montant cumulé de ces achats ne dépasse pas 1% du montant total annuel du marché estimé à 75 000 € HT maxi, soit 750 € HT.

d. Rythme des livraisons :

Les livraisons seront effectuées :

Lot n°1	Produits carnés et laitiers	2 jours par semaine
Lot n°2	Produits secs	1 jour par semaine
Lot n°3	Produits surgelés	1 jour par semaine
Lot n°4	Fruits et légumes	2 fois par semaine
Lot n°5	Produits secs bio	3 fois par an
Lot n°6	Produits charcutiers contenant – de 20% de matière grasse et sans conservateur	6 fois par an
Lot n°7	Laitages bio	2 fois par mois
Lot N°8	Produits de la pêche	2 fois par mois

e. Lieux, jours et horaires de livraison :

Les livraisons seront effectuées les lundi, mardi, jeudi et vendredi, entre 7h et 8h, à la cuisine de l'école élémentaire Chateaubriand, 12, rue Lemonnier à Guilers.

f. Exigences afférentes à la prestation :

Les denrées alimentaires, les conditions de leur conditionnement et de leur livraison devront être conformes aux règles édictées par la réglementation en vigueur : normes homologuées et normes applicables :

- en vertu d'accords internationaux,
 - en respect des spécifications techniques contenues dans les guides et recommandations du GEMRCN, Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (n°J5-07 du 4 mai 2007),
 - en respect de la réglementation relative à l'étiquetage et à la traçabilité des denrées susceptibles de contenir des OGM, les denrées contenant des OGM sont exclues du marché.
 - et l'attestation de l'origine des viandes bovines notifiant : un numéro assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu.
- ✓ Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir,
- ✓ Le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Les candidats devront s'assurer d'une veille juridique pour appliquer les nouveaux textes intervenants durant la durée du marché. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Les candidats devront démontrer par tout moyen à leur convenance qu'ils sont en mesure d'assurer un approvisionnement du service de restauration qui soit à la fois régulier et réactif à la demande.

g. Dispositions relatives aux produits issus de l'agriculture biologique :

Les produits biologiques sont soit demandés dans chaque lot, soit listés dans un lot spécifique.

Les produits devront répondre aux prescriptions de la circulaire du 2 mai 2008, relative à l'exemplarité de l'état en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Les produits devront porter le logo AB (Agriculture Biologique)

h. Dispositions relatives à la réduction des impacts environnementaux :

L'achat de denrées alimentaires produites et livrées dans des conditions visant à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire sera privilégié et notamment en terme de :

- Optimisation de l'organisation des transports.
- Développement durable et de qualité (réduction des emballages, limitation des produits phytosanitaires, empreinte carbone...).
- Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et de circuits courts (produits de saison, frais...).

Les candidats devront préciser quelles mesures sont mises en place en matière de développement durable (démarche environnementale, commerce équitable...) dans leur entreprise et par leurs fournisseurs.

i. Dispositions relatives à l'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.

L'éducation nutritionnelle doit être reliée à la vie sociale et tenir compte de la diversité des modèles dans les différentes cultures. Le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps. Il peut être le point de départ pour toute une série d'activités :

- ✓ organisation d'animations dans le cadre d'ateliers de découverte ;
- ✓ valorisation du patrimoine culinaire ;
- ✓ promotion des produits de bonne qualité ;
- ✓ découverte des odeurs, des saveurs, des épices et des essences ;
- ✓ explication des secrets de fabrication ;
- ✓ exercice de l'esprit critique face aux tendances et aux médias.

Ainsi, dans le cadre de l'éducation nutritionnelle des enfants et de recommandations du *Programme national nutrition santé* (PNNS), les fournisseurs pourront proposer à la collectivité des ateliers de découverte à destination des enfants ou être sollicités, gracieusement, dans le cadre d'animations diverses.

G – MODALITES D'EXECUTION :

a. Conditions de transport et de livraison :

Le transport des produits sera conforme à l'arrêté du 20 juillet 1988 relatif au transport des denrées alimentaires modifié par l'arrêté du 30 octobre 2001, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans des véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire valide. Les moyens de transport doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de température.

Les véhicules doivent être en parfait état de propreté et d'entretien. Les procédures HACCP doivent être respectées par le titulaire à tout niveau.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène, mains propres, tenue adéquate afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

Le transport doit pouvoir être tracé et les documents de suivi présentés au service de la restauration scolaire à sa demande.

Les livraisons s'effectueront en emballages jetables, non consignés et conformes à la réglementation. En tout état de cause, les emballages et matériaux de conditionnement doivent être toujours propres et sains et ne doivent pas émettre d'odeurs particulières susceptibles d'être communiquées aux denrées.

b. Déchargement et transfert de responsabilité et propriété :

Le titulaire reste propriétaire et donc seul responsable des produits transportés jusqu'à leur prise en charge par le personnel communal; les fournitures sont placées sous la responsabilité de la personne publique en tant que gardien de la chose. Le transfert de propriété n'intervient toutefois qu'au terme du délai de réclamation.

c. Opérations de vérification à la livraison :

Les produits sont contrôlés conformément aux mentions du bon de livraison, aux références indiquées sur les emballages des fournitures livrées. Ces vérifications pourront par ailleurs porter sur :

- Le poids des marchandises,
- La qualité des marchandises livrées,
- La conformité de la livraison par rapport à la commande,
- La température des denrées périssables,
- Les conditions de livraison,
- L'étiquetage et l'intégrité des emballages,
- La date de validité des emballages,
- Les DLC, DLUO.

En cas de désaccord, mention en sera faite sur le bon de livraison.

d. Remplacement des fournitures défectueuses ou incomplètes :

Après réclamation, les quantités manquantes seront complétées afin d'obtenir une livraison conforme à la commande passée. Les fournitures sont livrées dans un délai de 24 heures à compter de la réclamation.

Après réclamation, tout produit non conforme ou révélant un vice caché, postérieurement à la livraison sera immédiatement signalé au titulaire qui est tenu de le remplacer. La fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type, le poids et le prix du produit.

e. Conditions d'exécution :

En aucun cas la période de congés du titulaire ou d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés du titulaire ne doit entraîner de retard dans l'exécution du marché.

Le titulaire sera dans l'obligation de respecter les références des produits qui auront été

sélectionnés.

Le titulaire devra assurer la continuité de l'ensemble de la gamme du bordereau des prix. En cas de force majeure (rupture de produit), le titulaire s'engage à informer le service de restauration scolaire afin de proposer un produit de même qualité ou de qualité supérieure ainsi que le maintien du prix du marché

f. Paiement / établissement de la facture :

Mode de règlement

Les prestations, objet du présent marché, seront réglées dans les conditions fixées par la législation de la comptabilité publique, par mandat administratif, sous un délai de 30 jours à compter de la réception des factures en mairie de Guilers.

Présentation des demandes de paiement

Les factures afférentes au marché seront établies mensuellement en un original portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom, n° Siret et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- le numéro du lot concerné ;
- le numéro des bordereaux de livraison, la date de livraison ;
- la fourniture livrée ;
- le montant hors T.V.A. de la fourniture exécutée, éventuellement ajusté ou remis à jour - le taux et le montant de la T.V.A. et les taxes parafiscales le cas échéant ;
- le montant total des fournitures livrées.

Les factures seront adressées à l'adresse suivante :

Monsieur le Maire
HOTEL DE VILLE
16, rue Charles de Gaulle
29820 GUILERS

Précision : d'ici 2020, toutes les factures entre les collectivités territoriales et leurs fournisseurs seront dématérialisées. A ce sujet l'ordonnance du 26 juin 2014 définit le calendrier d'obligation de facturation électronique pour les émetteurs de factures à destination des communes :

- ✓ 1^{er} janvier 2017 : obligation pour les grandes entreprises,
- ✓ 1^{er} janvier 2018 : obligation pour les entreprises de taille intermédiaire,
- ✓ 1^{er} janvier 2019 : obligation pour les petites et moyennes entreprises,
- ✓ 1^{er} janvier 2020 : obligation pour les micros entreprises.

g. Retenue de garantie :

Il n'est pas prévu de retenue de garantie.

h -Avance :

Aucune avance ne sera versée.

I -Disposition applicables en cas de titulaire étranger :

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

La monnaie de comptes du marché est l'euro(s). Le prix libellé en euro(s) restera inchangé en cas de variation de change.

Tous les documents, factures, modes d'emploi doivent être rédigés en français.

J Pénalités de retard :

En cas de retard non justifié dans la livraison, les stipulations de l'article 14.1 du C.C.A.G.- FCS sont applicables.

Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré. Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = V * R / 1000$$

Dans laquelle :

P : le montant de la pénalité ;

V : la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la valeur de règlement de la partie des prestations en retard ;

R : le nombre de jours de retard.

K -Résiliation :

Le marché peut être résilié à tout moment et sans mise en demeure préalable par la personne publique suite à une faute ou défaillance du titulaire du marché, selon les dispositions des articles 29 à 36 du CCAG-Fournitures courantes et Services.

La personne publique peut résilier le marché selon l'article 118 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016, aux torts du titulaire en cas d'inexactitude des documents ou renseignements transmis au moment de la signature du marché.

H . ETABLISSEMENT DES PRIX :

Les prix du marché sont établis hors TVA et prennent en compte les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport des fournitures jusqu'au lieu de livraison et à leur déchargement. Ils sont réputés établis sur la base des conditions économiques de la semaine 14.

La cantine scolaire n'a ni les effectifs suffisants, ni la place nécessaire pour acheter des denrées en quantité importante; de ce fait les commandes seront livrées franco de port quel qu'en soit le montant.

Le titulaire fournit donc comme étant prévu dans ses prix, sans explication, ni réserve, toutes les prestations de sa profession nécessaires et indispensables à la bonne exécution du marché, selon les règles de l'art, les normes, décrets et textes en vigueur.

Les prix sont appliqués de la manière suivante :

a. les fournitures pour lesquelles un prix est prévu par le Bordereau des Prix Unitaires :

Les fournitures correspondantes sont réglées par application, aux quantités commandées et effectivement livrées, des prix unitaires indiqués dans le bordereau des prix unitaires.

Pour les denrées cotées sur le réseau des nouvelles du marché (RNM), un coefficient multiplicateur sera appliqué au cours de référence pour chaque produit indiqué dans le bordereau des prix unitaires. Ce coefficient sera ferme et définitif pour la durée totale du marché. Il s'agira donc nécessairement d'un coefficient moyen pondéré prenant en compte les variations mensuelles ou saisonnières du prix de chaque produit.

Pour tous les prix basés sur une cotation, les titulaires s'engagent à joindre à chaque actualisation, le bordereau financier mis à jour et la copie des pages des journaux ayant permis la détermination du nouveau tarif. Les cotations concernées devront être surlignées pour permettre une vérification plus aisée.

b. les fournitures pour lesquelles un prix n'est pas prévu par le Bordereau des Prix Unitaires :

Les fournitures non référencées au bordereau des prix unitaires se verront appliquer la remise accordée sur le catalogue de tarif clientèle par le titulaire

Le titulaire mentionnera sur l'acte d'engagement la remise générale consentie sur tous les articles figurant sur le catalogue. Cette remise sera fixe pour la durée de l'exécution du marché.

c. Offres promotionnelles :

De plus, le titulaire fera bénéficier la personne publique des offres promotionnelles qui seraient économiquement plus intéressantes que les prix ci-dessus. Pour cela, il informera, dès qu'il en a connaissance, le responsable de la cuisine scolaire de l'existence de la promotion.

I – VARIATION DES PRIX :

a. Modalités d'ajustement des prix :

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques de la semaine 14.

Le taux de TVA appliqué dans ce marché correspond au taux légal en vigueur. Les prix du marché sont révisables par ajustement dans les conditions suivantes :

↳ Pour les lots 1 ,6 et 8

Ces lots sont soumis à une cotation.

Le candidat proposera, pour chaque produit listé au bordereau des prix unitaires, un coefficient fixe pour la durée du marché.

Ce coefficient fixe sera applicable à une cotation de référence : la cotation nationale des viandes fraîches établie par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), publiée sur le site : www.rnm.franceagrimer.fr.

A chaque commande, ce coefficient fixe sera applicable, pour chaque produit figurant aux bordereaux des prix unitaires, à la cotation mensuelle établie par le R.N.M.

Le prix de règlement ainsi déterminé est applicable pour le mois suivant (ex : pour les denrées commandées en septembre, cours de base calculé sur les cotations du mois d'août).

Les cours moyens mensuels décrits ci-dessus devront être portés à la connaissance de la collectivité par le fournisseur par fax ou par mail au plus tard trois jours francs après la publication des dits cours.

↳ Pour les lots 2, 3 et 5 :

Les prix unitaires HT nets sont définis par le titulaire dans le bordereau des prix unitaires. Ils sont appliqués aux quantités réellement livrées.

Les prix sont fermes, pour la durée initiale du marché, soit du 1^{er} mars 2017 au 28 février 2018, sauf en cas d'évolution notoire des prix de certains produits au cours de l'année. Une actualisation exceptionnelle pourra alors être envisagée sur présentation des justificatifs de l'évolution du prix par le fournisseur ou appuyée par une cotation.

En cas de reconduction, ils pourront être révisés en hausse ou en baisse, en fonction de l'évolution du tarif public du titulaire, une fois par an, à la date anniversaire du marché. Cette révision sera soumise préalablement au représentant de la collectivité, un mois avant la date anniversaire.

Pour les articles non référencés dans le bordereau des prix, le titulaire s'engage sur une remise applicable sur le tarif public du titulaire, ferme pendant toute la durée du marché.

↳ Pour le lot 4:

Les prix sont révisibles hebdomadairement.

Pour l'exécution du marché, le titulaire transmet par messagerie électronique ou fax chaque vendredi S-1 :

- d'une part les cours du Marché d'Intérêt National (M.I.N.) de Nantes,
- d'autre part ses tarifs hebdomadaires pour les livraisons de fruits et légumes frais de la semaine S.

Les prix proposés par le titulaire ne pourront pas être supérieurs à ceux de la cotation de Nantes (cotation moyenne de la semaine S-1).

Les prix du marché ainsi fixés s'entendent fermes au cours d'une même semaine.

En cas de produit non listé, il sera fait application du cours de référence d'un produit similaire ou le plus proche, après validation par l'émetteur de la commande.

La liste des produits référencés dans le bordereau des prix n'est pas limitative. Le fournisseur pourra être sollicité pour d'autres marchandises.

↳ Pour les lots 7 et 8 :

Ces lots sont soumis à une cotation.

Le candidat proposera, pour chaque produit listé au bordereau des prix unitaires, un coefficient fixe pour la durée du marché.

Ce coefficient fixe sera applicable à une cotation de référence : la cotation officielle établie par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), publiée aux environs du 15 de chaque mois sur le site : www.rnm.franceagrimer.fr.

Une copie de cette cotation sera jointe à l'offre pour vérification.

A chaque commande, ce coefficient fixe sera applicable, pour chaque produit figurant aux bordereaux des prix unitaires, à la cotation trimestrielle établie par le R.N.M.

Le prix de règlement ainsi déterminé est applicable pour le trimestre suivant.

b. Disparition des références permettant la détermination des prix :

En cas de disparition des cours de référence, le dernier prix est maintenu, le temps pour les parties de se mettre d'accord sur un nouveau mode de fixation des prix par voie d'avenant. A défaut d'accord, le marché pourra être résilié sans indemnité d'aucune part.

c. Facturation provisoire :

En cas de non-publication provisoire d'une cotation, les facturations pourront, si le titulaire le souhaite, être effectuées sur la base des prix antérieurs afin de ne pas retarder le mandatement des sommes dues. Un réajustement de facturation sera établi dès que les cotations seront à nouveau publiées.

A Guilers, le

A le

Le Maire,

Lu et approuvé, le fournisseur,

Pierre OGOR