



Lycée Polyvalent du François
Rue Frantz Fanon
97240 – LE FRANCOIS
Tél : 0596 54 89 05
Fax : 0596 54 75 72

Marché Public
conclu en application des articles du code des Marchés Publics
(Article 77 décret n°2004-15 du 7 janvier 2004)
N° 972771F-01 / 2016

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES ET BOISSONS
POUR LA CUISINE COLLECTIVE ET LE RESTAURANT PEDAGOGIQUE**

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES
COMMUN AUX 51 LOTS**

Date limite de réception des plis :

Le 05 janvier 2016 à 12 heures

Article 1 : Objet du marché

1.1 – Objet

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires destinées au service de restauration scolaire et pédagogique du Lycée Polyvalent du FRANCOIS durant l'année civile 2016.

Les prestations sont réparties en **51 lots** faisant chacun l'objet d'un MAPA distinct, comme suit :

Lot n°	1	Conserves de légumes
Lot n°	2	Conserves de fruits – Confitures - Compotes
Lot n°	3	Conserves de viandes et de poissons
Lot n°	4	Pates alimentaires – Semoules - Féculés
Lot n°	5	Légumes et fruits secs
Lot n°	6	Préparation pour purée
Lot n°	7	Sucre - Miel
Lot n°	8	Lait en poudre
Lot n°	9	Légumes crus surgelés
Lot n°	10	Légumes cuits, préparés en mélanges ou en purée surgelés
Lot n°	11	Viandes bovins, ovins, porcins surgelées ou congelées
Lot n°	12	Préparations à base de poissons, crustacés, coquillages surgelées
Lot n°	13	Viandes de volailles surgelées ou congelées
Lot n°	14	Préparations alimentaires élaborées composites surgelées
Lot n°	15	Pains et viennoiseries surgelés
Lot n°	16	Pâtisseries surgelées
Lot n°	17	Poissons congelés et surgelés
Lot n°	18	Poissons séchés - salés
Lot n°	19	Lardons - Salaison
Lot n°	20	Huiles végétales – condiments et assaisonnements
Lot n°	21	Œufs en coquille
Lot n°	22	Beurres - Margarines
Lot n°	23	Fromages frais, secs et spécialités fromagères
Lot n°	24	Lait UHT – Lait de coco
Lot n°	25	Crèmes glacées - Glaces
Lot n°	26	Yaourts et desserts lactés frais
Lot n°	27	Légumes et salades frais en l'état
Lot n°	28	Légumes préparés et salades réfrigérés dit de 4 ^{ème} gamme
Lot n°	29	Fruits frais en l'état
Lot n°	30	Fruits préparés et réfrigérés dits de 4 ^{ème} gamme
Lot n°	31	Légumes tropicaux frais en l'état
Lot n°	32	Produits maraîchers frais en l'état
Lot n°	33	Charcuteries - Salaison

Lot n°	34	Pains (autres que surgelés)
Lot n°	35	Farines
Lot n°	36	Pains individuels et pâtisseries locales individuelles
Lot n°	37	Petit-déjeuner - Goûter
Lot n°	38	Préparations locales pour petit-déjeuner - Goûters
Lot n°	39	Fruits secs
Lot n°	40	Sirops
Lot n°	41	Eaux
Lot n°	42	Vins
Lot n°	43	Jus de fruits (autres que surgelés)
Lot n°	44	Légumes tropicaux surgelés
Lot n°	45	Viande agneau fraîche (autre que surgelée)
Lot n°	46	Viande bœuf fraîche (autre que surgelée)
Lot n°	47	Viande porc fraîche (autre que surgelée)
Lot n°	48	Viande volaille fraîche locale (autre que surgelée)
Lot n°	49	Poisson frais (autre que surgelé)
Lot n°	50	Vins et spiritueux
Lot n°	51	Desserts lactés de longue conservation

1.2 – Autorité contractante

Au sens du Cahier des Clauses Administratives Générales pour les fournitures courantes et de services (CCAG/FCS) sont désignés :

- a) Pouvoir adjudicateur : Patrick GAST, Proviseur du Lycée Polyvalent du FRANCOIS
- b) Comptable assignataire des paiements : Jesica PICARD

Article 2 : Bons de commande

Le présent marché est conclu sous la forme d'un marché à bons de commande avec quantités fixées sur les bordereaux de prix unitaires joints (article 77 du code des marchés publics) par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure de ses besoins.

Les commandes seront passées au moyen de bons de commandes, exclusivement par le service de restauration concerné du lycée, envoyés par courriel ou télécopie. Ils préciseront :

- la classification de la fourniture.
- la quantité commandée.
- le lieu et la date de livraison.

Article 3 : Pièces constitutives du marché

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

- L'acte d'engagement un par lot (formulaire DC3) ;
- Le présent CCP dont l'exemplaire original conservé dans les archives du Lycée fait seul foi ;
- Le bordereau de prix unitaires signés et complétés (un pour chaque lot) ;

- Le mémoire technique correspondant aux produits proposés ;
- La lettre de candidature (formulaire DC1).
- Le cahier des clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du CCAG/FCS).
- Le règlement de consultation, paraphé
- Un relevé d'identité bancaire.
- Les candidats pourront apporter la preuve de leur compétence technique par tous moyens à leur convenance : références détaillées dans le domaine faisant l'objet du marché, certificats de qualification professionnelle, certification, diplômes ou expérience professionnelle, nombre de véhicules....

Toute clause portée dans les documents du titulaire et contraire aux dispositions des autres pièces constitutives du marché est réputée non écrite. Les conditions générales de vente du titulaire sont concernées par cette disposition.

Pour rappel, le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services (arrêté du 19/01/2009) s'applique au présent marché.

Article 4 : Livraison et durée du marché

Les fournitures proposées devront être intégralement (fabrication, emballage, étiquetage,) conformes aux normes françaises ou aux normes européennes équivalentes en vigueur, notamment, en matière de sécurité de personnes, de santé et d'environnement.

Les risques afférents au transport et à la livraison des produits sont à la charge du titulaire.

Les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande devront être exécutées dans le délai stipulé dans l'acte d'engagement et ses annexes éventuelles.

Les livraisons des denrées alimentaires s'effectueront au Lycée polyvalent, Rue Frantz Fanon au François du lundi au vendredi de 7h00 à 12h00 (sauf demande expresse).

Les délais de livraison et jours de livraison sont déterminés par le candidat sur les bordereaux de prix unitaires. Ils constituent les délais d'exécution du marché. Les candidats sont invités à s'engager sur des délais de livraison, à compter de la réception du bon de commande, les plus faibles possibles et sur une bonne fréquence de livraison. Ces éléments seront pris en compte dans le choix de l'offre au titre des services annexes.

Chaque livraison fera l'objet d'un visa de la part du responsable de la restauration collective ou pédagogique.

Le transporteur sera tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

- le contrôle des engins de transport : numéro d'immatriculation du véhicule de transport (le cas échéant de la température dans le cas des transports de denrées sous température dirigée), des contenants et de l'état des chargements (absence de produit écrasé ou d'objet indésirable) ;
- contrôle des produits : nom du produit, quantités, état des conditionnements (sacs fuités, percés, emballages cabossés), étiquetage (nom du produit, estampille, DLC, DLUO), température (entre 2 conditionnements et à cœur), nom du fournisseur des produits ;
- le réceptionnaire sera attentif à l'état de propreté corporelle du livreur ;
- les livraisons devront être conformes aux bons de commande.

Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une période d'une année. Il prend effet à compter de sa date de notification au titulaire.

Il est reconductible deux fois pour une durée d'une année. La décision de reconduction ou de non-reconduction est prise par le pouvoir adjudicateur.

En cas de non reconduction, le pouvoir adjudicateur doit se prononcer au plus tard trois mois avant la fin de la durée de validité du marché. Il envoie, une lettre recommandée avec accusée de réception, sa décision de ne pas reconduire le marché.

Article 5 : Spécificité des produits

Le présent article précise la prestation à assurer par le titulaire et notamment :

- la présentation des produits livrés et les conditions de livraison
- les spécificités relatives à l'ensemble des produits ;
- les conditions particulières pour les viandes

Présentation des produits livrés et organisation des livraisons

Spécificités réglementaires et techniques

Conformité réglementaire

Les fournitures livrées devront, en matière de découpe, d'étiquetage, de conditionnement, d'emballage, de transport et de livraison être conformes aux réglementations nationales et européennes en vigueur au jour de la livraison et aux recommandations définies par les décisions du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), téléchargeable sur le site de DAJ à l'adresse suivante :

<http://www.economique.gouv.fr/daj/liste-des-guides-gem>

La durée limite de consommation optimale (DLUO) du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit lors des livraisons.

La durée limite de conservation (DLC) à la livraison sera égale au 2/3 de la durée totale donnée par le fabricant.

Transport

Les véhicules des fournisseurs doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.

Les camions de livraison doivent être réfrigérés ou frigorifiques. L'inspection des véhicules pourra être exigée.

Article 6 : Assurances, responsabilité du titulaire

Le titulaire atteste qu'il est titulaire d'une police d'assurance le garantissant contre les conséquences pécuniaires de tout dommage corporel, incorporel, immobilier ou mobilier, engageant sa responsabilité civile ou celle de son personnel et causé par la conduite des prestations prévues par le présent marché ou les modalités de leur exécution.

Article 7 : Prix

Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires des bordereaux seront appliqués aux quantités réellement livrées.

Les prix sont franco de port et tous frais compris et les taxes interprofessionnelles autres que la TVA.

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

Exceptions

Si la variation des prix, sur la période de validité des tarifs successifs, est supérieure à celle constatée pour les mêmes produits sur la cotation officielle, le pouvoir adjudicateur prendra alors contact avec le titulaire en vue d'obtenir des explications.

Ces documents devront faire apparaître clairement les prix des produits, leur conditionnement, leur mode de production, les éventuels labels (Label Rouge, AOC, Agriculture biologique) ainsi que les zones de production.

Dispositions communes aux lots

Pour la durée du marché, l'entreprise est tenue de respecter les quantités demandées sur les bons de commande et s'engage à ne pas imposer de quantités minimales ou maximales, ni de minimum de facturation.

Article 8 : Pénalités pour retard

Par dérogation à l'article 14-1 du CCAF/FCS, si le fournisseur n'est pas en mesure de satisfaire la commande, il doit obligatoirement en aviser le Lycée 48 heures au moins avant la date prévue pour la livraison.

Le pouvoir adjudicateur se réserve alors le droit :

- soit de maintenir la commande ;
- soit de s'approvisionner auprès d'un fournisseur de son choix, aux frais et risques du fournisseur défaillant.

Article 9 : Modalités de règlement

Le titulaire adressera une facture établie en un original et deux copies revêtues de la mention « duplicata ».

Cette facture doit comporter les renseignements suivants :

- Le nom ou la raison sociale du créancier ;
- La référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers, le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal ;
- la référence au marché et le numéro du bon de commande ;
- la date de livraison des fournitures ;
- la nature des fournitures livrées ;
- Le montant hors taxe des fournitures ;
- le relevé des fournitures livrées ainsi que la date de livraison,
- le prix des fournitures livrées,
- le taux et le montant de la T.V.A. ;
- le montant total des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation.

Le délai global de paiement des sommes dues au titulaire est de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement par les services ou de la date de service fait si celle-ci est postérieure en application de l'article 98 du CMP.

Le règlement est effectué par virement au compte ouvert au nom du titulaire indiqué à l'acte d'engagement.

L'ordonnateur de la dépense : Patrick GAST,

Le Comptable assignataire des paiements : Jesica PICARD

Article 10 : Avances

Il ne sera pas accordé d'avances.

Article 11 : Retenue de garantie et cautionnement

Les dispositions des articles 101 à 103 du CMP (retenue de garantie/garantie à première demande/caution personnelle et solidaire) ne s'appliquent pas au présent marché.

Article 12 : Résiliation du marché

Le marché pourra être résilié selon les dispositions du chapitre VI du CCAG/FCS (articles 29 à 35).

Après expiration ou résiliation du marché, les deux parties restent tenues d'honorer les obligations contractées.

Article 13 : Litiges

Les litiges éventuels seront réglés par les lois et règlements du droit français.

Le Tribunal Administratif de Fort-de-France sera seul compétent.

Le

Le pouvoir adjudicateur

Accepté par le fournisseur

Le

Signature