



MARCHE DE FOURNITURES PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE

(Articles 28 et 77 du Code des marchés publics)

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

FOURNITURES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : Vendredi 30 Juillet 2010, à 16 heures

SOMMAIRE

Article 1: OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 - Objet du marché	3
1.2 - Décomposition en tranches et lots	3
1.3 - Durée du marché	3
1.4 - Marché à bons de commande	4
Article 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	4
2.1 - Pièces particulières :	4
2.2 - Pièces générales	4
Article 3 : DELAIS D’EXECUTION OU DE LIVRAISON	4
3.1 - Délais de base.....	4
3.2 - Prolongation des délais	5
Article 4 : CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS	5
4.1 – Dispositions générales	5
4.1.1- Suivi des produits.....	5
4.1.2 - Fiches conseils d'achats et Fiches techniques	6
4.1.3 - Organismes génétiquement modifiés.....	6
4.2 Dispositions particulières	6
4.2.1 - Qualité des fournitures	6
4.2.2 - Lot 1- Fruits et Légumes frais	7
4.2.3 - Lot 1 — Fruits et légumes Bio	8
4.2.4 – Lot 2 – Epicerie	8
4.2.5 - Lot 3- Produits laitiers et œufs	9
4.2.6 - Lot 4 – Viande fraîche	10
4.2.7 - Lot 5 – Produits surgelés et produits surgelés bio (dont les poissons) Définition de la fourniture	11
4.3 – Conditions de livraison.....	12
Article 5 : VERIFICATIONS	13
5.1- Vérifications quantitatives et qualitatives.....	13
5.2-Vices cachés	14
5.3- Examens de laboratoire	15
5.4- Refus systématique de la livraison.....	15
5.5 - Certification des produits conformes à l'agriculture biologique	15
Article 6 : PRIX	15
Article 7 : VARIATION DANS LES PRIX	17
7.1 - Indices de référence pour les lots 1, 4 et 5	17
7.2 - Indices de référence pour les lots 2, 3, 6, 7, et 8	18
Article 8 : MODALITES DE REGLEMENTS	18
Article 9 : PENALITES	19
9.1 - Pénalités de retard.....	19
9.2 - Non respect de l'interdiction des OGM.....	20
9.3 - Pénalités d'indisponibilité.....	20
Article 10 : ASSURANCES	20
Article 11 : RESILIATION DU MARCHE	20
Article 12 : DROIT ET LANGUE	20

Article 1: OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières (C.C..P.) concernent :

ACHAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES POUR LES SERVICES DE LA VILLE DE TRIEL SUR SEINE -

Marchés à bons de commande :

Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commande sans minimum, le maximum est fixé par le Code des marchés publics en son article 26, soit 193 000 euros HT. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Les prestations sont réparties en 6 lots :

Lot	Désignation
1	Fruits et Légumes frais ; fruits et légumes bio
2	Epicerie
3	Produits laitiers
4	Viande fraîche
5	Surgelés
6	Boissons non alcoolisées Fournitures de bouteilles d'eau, jus de fruits, sodas, etc....

1.3 - Durée du marché

Le présent marché prendra effet à sa date de notification et est conclu pour une durée de 1 an

Le marché peut être reconduit par période successive de 1 an pour une durée maximale de reconduction de 3 ans.

Le pouvoir adjudicateur doit se prononcer par écrit au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché ; il est considéré avoir refusé la reconduction du marché si aucune décision n'est prise à l'issue de ce délai.

Si le pouvoir adjudicateur décide de reconduire le marché, le titulaire ne pourra pas refuser cette reconduction.

1.4 - Marché à bons de commande

Chaque bon de commande précisera :

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- la date et le numéro du marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires.

Article 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

2.1 - Pièces particulières :

L'acte d'engagement (A.E.) et son annexe Le bordereau des prix unitaires

Le cahier des clauses particulières.

Le catalogue du fournisseur

Le règlement de consultation

2.2 - Pièces générales

Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009, en vigueur lors de la remise des offres ou lors du mois d'établissement des prix (mois Mo) Les normes et/ou les spécifications techniques applicables aux prestations faisant l'objet du marché

Article 3 : DELAIS D'EXECUTION OU DE LIVRAISON

3.1 - Délais de base

Le délai de livraison fixé par la ville est d'une semaine à compter de la réception du bon de commande par le titulaire. Cependant celui-ci peut proposer un délai inférieur à celui exigé

par la ville. Dans ce cas le délai proposé par le titulaire, s'il est inférieur à celui fixé par la ville, deviendra contractuel.

En cas d'absence de proposition de délai inférieur, c'est le délai fixé par la ville qui est contractuel. Le candidat s'engage à réaliser les prestations objet du marché dans les délais suivants : une semaine au maximum

3.2 - 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 C.C.A.G.-F.C.S.

Article 4 : CONDITIONS D'EXECUTION 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 du marché). Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai de livraison commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment les articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

En complément des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public, la Ville demande l'application des exigences quantitatives indiquées au présent cahier des charges. Ces exigences s'entendent comme minimales et peuvent par conséquent faire l'objet d'aménagements plus favorables de la part du titulaire, ce qu'il devra alors préciser.

- Spécifications du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA, et notamment la recommandation n° 5541-VI.

- Textes communautaires définissant des normes CEE ou UE pour certains produits de grande consommation.

- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation.

4.1.1- Suivi des produits

Le titulaire devra assurer une qualité suivie et identique des produits pendant toute la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à fournir et à livrer conformément aux stipulations de la liste des produits figurant dans le Bordereau des Prix Unitaires (B.P.U.) ainsi qu'au catalogue remis lors de l'offre.

En cas de changement d'origine, de conditionnement, de désignation, de marque ou tout autre caractéristique technique d'un produit, le titulaire devra proposer un produit de qualité équivalente et demander l'autorisation de diffusion à la Ville en transmettant la fiche technique correspondante.

Il est à noter que cette modification ne devra en aucun cas entraîner de hausse de prix par rapport au produit d'origine.

4.1.2 - Fiches conseils d'achats et Fiches techniques

Une fiche de conseil d'achats destinée aux cuisiniers des établissements devra être établie par le titulaire et transmise régulièrement aux services.

Elle présentera succinctement, pour la période concernée (saison, trimestre, mois, semaine), les produits recommandés (produits de saisons et/ou en raison de leur qualité) et les produits déconseillés (produits hors saisons et/ou d'une qualité médiocre).

La transmission aux cuisiniers, pour approbation, des fiches techniques précisant la composition exacte de chacun des produits fournis est obligatoire.

En cas de changement d'origine, de conditionnement, de désignation, de marque ou tout autre caractéristique technique d'un produit, le titulaire devra proposer un produit de qualité équivalente et demander l'autorisation de diffusion à la Ville en transmettant la fiche technique correspondante.

4.1.3 - Organismes génétiquement modifiés

La fourniture de denrées alimentaires comportant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M) ou dérivés d'O.G.M est proscrite pour l'exécution du marché.

Pour la détermination de cette présence ou absence, on appliquera les dispositions des a) et b) du paragraphe 2 de l'article 2 du règlement (CE) n°1139/98 modifié ou les dispositions nouvelles qui viendraient s'y substituer à l'avenir.

Tous les produits ayant subi une manipulation génétique ou dont la composition comprend un organisme génétiquement modifié devront respecter strictement la réglementation en place ou à venir quant aux informations à communiquer et notamment l'étiquetage des emballages.

De façon générale, il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

4.2 Dispositions particulières

4.2.1 - Qualité des fournitures

Destinées pour la plupart à de très jeunes enfants, les denrées devront être de première fraîcheur et d'une qualité saine, loyale et marchande.

Les denrées comportant une date limite de consommation ou une date limite d'utilisation optimale devront être livrées dans un délai minimum de 10 jours avant cette date, permettant ainsi l'utilisation normale du produit, sauf pour les œufs dont le délai minimum est de 15 jours.

Le titulaire du marché est tenu de communiquer à la Ville de Triel sur Seine, dans les plus brefs délais, toute information laissant supposer une rupture qualitative dans la sécurité sanitaire des produits livrés susceptibles de provoquer un dommage, même minime, au consommateur final.

Conformément à l'arrêté en date du 07/12/1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires, les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « 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 vitamine,

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

Afin d'éviter des pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent au 2/3 des DLC ou DLUO.

Marques de produits et appellations. Les marques de produits et autres appellations commerciales citées, le sont à titre indicatif. Le titulaire pourra proposer d'autres produits qui soient équivalents ou supérieurs ; le choix restant subordonné à l'accord de la personne publique.

4.2.2 - Lot 1- Fruits et Légumes frais

Les produits devront à la date de leur livraison, être conformes aux normes et directives existantes. Les fruits et légumes frais seront tous de catégorie I, sauf exception dûment précisée.

La ville se réserve le droit de faire procéder à des contrôles au cours de la période d'exécution du marché, en vue de vérifier si ETIQUETAGE et MARQUAGE sont bien conformes aux exigences prévues au GPEM/DA.

Les fournitures devront correspondre strictement aux définitions de qualité imposée.

Ce marquage doit notamment préciser :

- Nom et adresse de l'emballleur et le cas échéant de l'expéditeur
- La nature exacte de la marchandise lorsque le produit n'est pas visible de l'extérieur
- L'indication de l'origine s'il s'agit d'un produit importé
- Catégorie, calibre, nombre de pièces sont apposés sur une étiquette conforme à la norme AFNOR V02- 000, dont la couleur est conforme à la catégorie commandée : vert : catégorie I.

Les emballages doivent être conformes à la réglementation en vigueur, concernant les emballages au contact des denrées alimentaires.

Les fruits et légumes frais doivent être emballés correctement. Les emballages déchirés, détériorés seraient une cause de rejet de la livraison.

4.2.3 - Lot 1 — Fruits et légumes Bio

Les fruits et légumes devront répondre aux prescriptions des normes en vigueur applicables aux denrées alimentaires et, pour ce qui les concernent, aux produits issus de l'agriculture biologique. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Les légumes issus de l'agriculture biologique doivent comporter les labels suivants ou équivalents :



**NATURE &
PROGRES** Label Nature et progrès (belge et français)



Label agriculture biologique(français)



Logo européen de l'agriculture biologique(UE)

Le titulaire s'engage à fournir à chaque établissement toutes les variétés saisonnières de fruits et légumes frais, et ce en catégorie Extra (qualité supérieure) ou à défaut la catégorie I (bonne qualité).

Les denrées devront être de première fraîcheur et d'une qualité saine, loyale et marchande.

Les denrées comportant une date limite de consommation devront être livrées dans un délai minimum de 10 jours avant cette date, permettant ainsi l'utilisation normale du produit.

4.2.4 – Lot 2 – Epicerie

Définition de la fourniture

D'une façon générale, les marchandises offertes, vendues et livrées devront répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au

jour de la livraison et aux indications des fiches techniques prévues par les décisions du Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA), en ce qui concerne tant leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition que leur conditionnement, présentation, emballage et étiquetage. En l'absence de loi, règlement, décision, fiche technique de l'espèce, les marchandises doivent satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

Documents GPEM/DA : Brochure 5541. Ce document est disponible en ligne à l'adresse suivante : http://www.minefe.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/5541-1/5541-1.htm

Pour l'ensemble des produits figurant au marché, la marque sera clairement indiquée dans l'offre.

Après acceptation de l'offre, le titulaire du marché s'engage à fournir les produits proposés pendant la durée complète du marché.

Produits complémentaires

Le recensement des denrées et produits faisant l'objet du présent cahier des clauses n'est pas limitatif ni exhaustif.

Les produits complémentaires du marché se définissent comme suit : il s'agit de produits figurant au catalogue du titulaire et appartenant à la même famille d'articles.

En cours d'exécution du marché, le fournisseur peut proposer de nouveaux articles appartenant à la même famille de produits. Ces articles seront validés par le représentant du pouvoir adjudicateur.

Catalogues, promotions, Rabais catalogue

Le catalogue d'articles complémentaires sera en vigueur pendant toute la durée du marché à condition que la proposition de base correspondante ait été retenue pour le fournisseur concerné. Les prix seront ajustés selon le barème du fournisseur en appliquant toujours le coefficient de rabais proposé au moment de l'offre.

Le rabais sera en vigueur pendant la durée du marché.

Sur le marché ainsi défini, le fournisseur pourra proposer à tout moment des opérations promotionnelles, qui seront traitées dans le cadre du marché.

4.2.5 - Lot 3- Produits laitiers et œufs

Lait :

Les laits fournis sont des laits de vache.

Les laits enrichis en vitamines et minéraux divers sont proscrits.

Beurre :

Le beurre fourni sera du beurre pasteurisé.

Il sera de première qualité, d'odeur franche et d'une saveur fraîche ; exempt de corps étrangers, de goût et d'odeurs anormales. Sa couleur sera uniforme et la répartition en eau homogène.

Crème fraîche :

Les crèmes allégées sont proscrites.

Yaourts :

Les yaourts sont fabriqués à partir de lait demi écrémé ou entier ; Les yaourts allégés (0 %) et les yaourts édulcorés sont proscrits.

Fromages :

Les fromages au lait cru non pasteurisé sont proscrits.

Les fromages à pâte molle présentent un degré de maturation moyen, ni trop faits, ni trop frais et doivent en particulier tenir fermes à la coupe en portions unitaires.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique résistant et d'une propreté rigoureuse.

Œufs :

Les œufs de cane sont proscrits.

Les œufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale. Ils ne doivent pas avoir subi de traitement de conservation.

Ils doivent avoir été nettoyés ni par un procédé humide ni par un procédé à sec. La coquille et la cuticule doivent être normales, propres et intactes.

Les œufs sont de catégories moyennes (53/63).

Les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage :

- 0 = poule élevée en élevage biologique,
- 1 = poule élevée en plein air,
- 2 = poule élevée au sol,

Les œufs de poules élevés en cage sont proscrits (- 3 = poule élevée en cage)

Ovoproduits :

Les produits fournis ne doivent pas être issus d'œufs cassés ou couvés impropres à la consommation.

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les emballages d'origine.

4.2.6 - Lot 4 – Viande fraîche

La viande doit répondre à toutes conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport. Elle doit satisfaire aux critères microbiologiques définis dans la réglementation.

Le prestataire s'assurera auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la réglementation.

La viande bœuf :

Sa traçabilité sera communiquée à la ville. Les morceaux réfrigérés auront la préférence mais les morceaux surgelés seront acceptés sauf cuisinés. Conformément à la réglementation spécifique, les viandes hachées seront fabriquées à partir de viande de bœuf choisie dans des morceaux 100% muscle provenant de la basse côte ou morceau équivalent dont la teneur en matières grasses ne dépassera pas 15 %.

Exigence de label rouge.

La viande de veau :

La traçabilité de la viande doit être communiquée à la ville. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15% maximum

Les volailles :

La viande de volaille sera de classe A.

Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os, et sans cartilage.

Le jambon

Il sera de qualité « jambon au torchon ».

Pour les produits élaborés comme la charcuterie notamment les saucisses, leur composition doit être obligatoirement affichée.

4.2.7 - Lot 5 – Produits surgelés et produits surgelés bio (dont les poissons)

Définition de la fourniture

D'une façon générale, les marchandises offertes, vendues et livrées devront répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de la livraison et aux indications des fiches techniques prévues par les décisions du Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA), en ce qui concerne tant leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition que leur conditionnement, présentation, emballage et étiquetage. En l'absence de loi, règlement, décision, fiche technique de l'espèce, les marchandises doivent satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

Les caractéristiques des fournitures demandées figurent dans les tableaux d'offres (spécifications, volume, conditionnement).

Documents GPEM/DA : Spécification technique n°C10-01 du 21/06/2001 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés. Ce document est disponible en ligne à l'adresse suivante : http://www.minefi.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/c10-01/c10-01.htm

Pour l'ensemble des produits figurant au marché, la marque sera clairement indiquée dans l'offre.

Après acceptation de l'offre, le titulaire du marché s'engage à fournir les produits proposés pendant la durée complète du marché.

Précisions relatives au marché de produits surgelés

L'ensemble des produits seront conformes à la réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires surgelées ou congelées, et aux usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Transport

Les livraisons doivent être effectuées par des véhicules aménagés permettant de garder aux produits une température à cœur de - 18°C.

Le transport doit s'effectuer en conformité à l'arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des aliments, ainsi qu'en conformité avec l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP), tel que modifié au 7 novembre 2003.

4.3 – Conditions de livraison

Les livraisons seront effectuées par établissement, à la date et à l'heure précisée et au lieu indiqué (étage, sous-sol). Les lieux et les horaires seront indiqués sur chaque commande.

Le déchargement des marchandises s'entend jusqu'au lieu de stockage indiqué par le responsable de l'établissement ou son représentant.

Tout abandon de la livraison dans un autre lieu entraînera un refus de paiement de la personne publique. La reprise des fournitures et des emballages est à la charge du titulaire.

Conditionnement

Pour tous les articles, de petit colis et conditionnement doivent être proposés de manière à permettre les achats aux établissements de faible capacité d'accueil.

Les emballages plastiques devront être de type alimentaire.

Les emballages doivent être :

- conformes aux normes françaises ou équivalentes,
- pourvus d'un étiquetage conforme aux réglementations (notamment indication de la date de fabrication et du numéro du lot, de la date limite d'utilisation optimale ou date limite de consommation),
- propres et en bon état,
- inertes, c'est à dire qu'ils ne doivent céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants, susceptibles de modifier la composition du produit, et d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière.

Dans un souci de protection de l'environnement, le titulaire privilégiera les emballages recyclables, biodégradables ou réutilisables au détriment d'emballages à utilisation unique.

Transport

Les denrées seront transportées conformément à la réglementation en vigueur (arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des

aliments et la note de service DGAL/SDHA/N°99-8085 du 8 juin 1999 précisant ses modalités d'application).

Les véhicules frigorifiques doivent être parfaitement propres et équipés de façon à protéger les aliments des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer.

Les appareils de réfrigération doivent être en parfait état de fonctionnement.

Le personnel préposé au transport et aux manutentions doit observer les règles de la plus stricte propreté (mains et vêtements propres notamment) et avoir un comportement respectueux de l'environnement dans lequel il se situe.

Afin de réduire au maximum les pollutions liées au transport des produits jusqu'aux établissements, le titulaire :

- planifiera avec soin la fréquence des livraisons en cherchant à en limiter le nombre en tenant compte des capacités de stockage de chaque établissement,
- veillera à privilégier les modes de transport les plus respectueux de l'environnement, les moins polluants et les moins émetteurs de gaz à effet de serre, entre les producteurs et les fournisseurs d'une part et les fournisseurs et les lieux de livraison d'autre part.

Article 5 : VERIFICATIONS

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément à l'article 22 du C.C.A.G.-F.C.S.

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées par le responsable de l'établissement ou par son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix y compris par les services vétérinaires ou par un agent de la répression des fraudes.

5.1- Vérifications quantitatives et qualitatives

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées par le responsable de l'établissement ou par son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix y compris par les services vétérinaires ou par un agent de la répression des fraudes.

Ces vérifications portent sur :

- Le respect quantitatif de la commande :

Conformité entre quantités commandées, livrées et figurant sur le bon de livraison.

- Le respect qualitatif de la commande :

Respect de la qualité des fournitures (fraîcheur, aspect, couleur, odeur, catégorie, calibre, label pour les produits issus de l'agriculture biologique).

Etat des emballages et du conditionnement, et respect de l'étiquetage,

Conformité du moyen de transport (transport en camion frigorifique, état de propreté du véhicule et du personnel),

Date de fabrication et date limite de consommation le cas échéant.

En cas de non conformité quantitative de la livraison, le responsable de l'établissement ou son représentant rectifie le bon de livraison et adresse par télécopie ou courrier électronique une mise en demeure au titulaire :

→ de reprendre l'excédent, dans les délais qui lui seront prescrits, si la quantité livrée est supérieure à la quantité commandée,

Si cette demande n'est pas suivie d'effet dans les délais impartis, La Ville de Triel sur Seine décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, se voir dans la nécessité de s'en défaire. Le coût correspondant sera mis de plein droit à la charge du titulaire et déduit de la facture suivante.

→ de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue lors de la commande.

Si cette demande n'est pas suivie d'effet dans les délais impartis, la Ville de Triel sur Seine s'approvisionnera auprès d'un autre fournisseur de son choix. Au cas où le prix serait supérieur au prix de règlement du marché, la différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire et déduite de la facture suivante. Dans le cas contraire, il ne pourra prétendre à la différence.

Les frais inhérents à la reprise de l'excédent ou à l'ajout des produits manquants seront à la charge exclusive du titulaire. Aucune facture ne pourra être réglée par la Ville de Triel.

5.2-Vices cachés

Les vices cachés qui ne peuvent être décelés à la réception sont signalés au fournisseur dans un délai de 15 jours, latitude lui est donnée de constater ou de faire constater sur place la réalité du vice caché.

La fourniture des denrées est garantie par le titulaire du marché contre tout vice caché, c'est à dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison ; cela sous deux réserves :

→ Que le stockage dans l'établissement, après livraison, soit conforme aux conditions traditionnelles concernant le produit livré, de température notamment,

→ Que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite de consommation réglementaire, conseillée par le fournisseur, sur l'étiquetage, en particulier concernant les denrées de quatrième et cinquième gammes.

En cas de vices cachés, le titulaire est tenu de reprendre les produits concernés et de les remplacer dans les délais qui lui seront prescrits.

Si cette demande n'est pas suivie d'effet dans les délais impartis, la Ville de Triel sur Seine

→ décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, se voir dans la nécessité de s'en défaire. Le coût correspondant sera mis de plein droit à la charge du titulaire et déduit de la facture suivante.

→ s'approvisionnera auprès d'un autre fournisseur de son choix. Au cas où le prix serait supérieur au prix de règlement du marché, la différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire et déduite de la facture suivante. Dans le cas contraire, il ne pourra prétendre à la différence.

Les frais inhérents à la reprise de l'excédent ou à l'ajout des produits manquants seront à la charge exclusive du titulaire. Aucune facture ne pourra être réglée par la ville

5.3- Examens de laboratoire

La Ville de Triel Sur Seine se réserve le droit de faire procéder, à sa charge, par un laboratoire indépendant, à des analyses des denrées.

En cas de non conformité des échantillons avec les dispositions prévues par la réglementation en vigueur ou par le présent cahier des clauses particulières, les résultats sont notifiés au titulaire qui émet des propositions de réfaction.

Par ailleurs, il sera procédé à une seconde analyse opérée sur la livraison suivante, en présence du titulaire ou de son représentant. Si les conclusions de cette analyse sont à nouveau défavorables, le marché sera résilié au tort exclusif du titulaire sans qu'il puisse prétendre à une quelconque indemnité.

5.4- Refus systématique de la livraison

Les fruits et légumes abîmés, avariés, reconnus impropres à la consommation seront systématiquement refusés à la livraison.

Ils devront être remplacés dans les délais prescrits ou déduits de la facture à la demande du responsable de l'établissement ou de son représentant.

Si la demande de remplacement n'est pas suivie d'effet dans les délais impartis, la ville de Triel sur Seine décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, se voir dans la nécessité de s'en défaire. Le coût correspondant sera mis de plein droit à la charge du titulaire et déduit de la facture suivante.

La Ville de Triel sur Seine s'approvisionnera auprès d'un autre fournisseur de son choix. Au cas où le prix serait supérieur au prix de règlement du marché, la différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire et déduite de la facture suivante. Dans le cas contraire, il ne pourra prétendre à la différence.

Les frais inhérents à la reprise de l'excédent ou à l'ajout des produits manquants seront à la charge exclusive du titulaire. Aucune facture ne pourra être réglée par la Ville.

5.5 - Certification des produits conformes à l'agriculture biologique

Les certifications des produits conformes à l'agriculture biologique remis lors de la candidature devront être fournis de nouveau dès lors que leur durée de validité sera dépassée, sans que la Ville de Triel sur Seine ne doive en faire la demande.

Article 6 : PRIX

Les prix du marché sont établis hors T.V.A.. Ils sont majorés de la T.V.A. au taux en vigueur à la date de livraison des fournitures.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les fournitures ainsi que les frais de transport, d'emballage, de conditionnement, de manutention, de livraison, d'assurance et plus globalement, l'ensemble

des frais résultant des obligations pesant sur le titulaire.

Le marché est conclu et exécuté en euros. Le suivi et la facturation des prestations se feront dans l'unité EURO retenue pour le marché.

Lots 1 à 6 ;

Les fournitures commandées seront réglées sur la base des prix unitaires, indiqué sur chaque bordereau de prix unitaires relatif à chacun des lots.

Nouveau Produit

En cas de besoins nouveaux ou spécifiques se rapportant à une fourniture non référencée dans le bordereau des prix unitaires, il pourra être recouru au catalogue ou grille tarifaire du titulaire correspondant à l'objet du marché.

Le catalogue ou grille tarifaire, qui sera diffusé auprès de chaque établissement, devra comprendre au minimum les éléments suivants :

- Désignation ;
- Marque ;
- Code référence du produit ;
- DLC ou DLUO (moyenne au moment de la fabrication) ;
- Conditionnement (unité ou quantité dans le colis) ;
- Unité de distribution (poids de la portion individuelle, du paquet ou de la boîte) ;
- Tarif HT et TTC ;
- Le taux de la TVA.

Le catalogue sera revu à chaque échéance d'une période du marché. Il sera alors diffusé aux établissements.

En cours d'exécution du marché, le titulaire sera autorisé à proposer de nouveaux produits qui présentent un intérêt pour les services de la Ville de Triel sur Seine et relèvent de la même activité professionnelle du fournisseur. Une fiche technique sera communiquée dans les plus brefs délais pour les nouveaux produits.

Dans ce dernier cas, le prix à prendre en compte est celui indiqué au catalogue ou grille tarifaire après application du taux de remise contractuelle ou promotionnelle.

Le catalogue ou grille tarifaire fourni par le prestataire au moment du dépôt de son offre deviendront contractuels à compter de la notification du marché, puis à chaque reconduction.

Tout nouveau produit proposé sera dispensé d'avenant.

Offre promotionnelle

Le titulaire s'engage à faire bénéficier la Ville, à tout moment, des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle sur les fournitures objet du marché.

Il s'engage à informer la Ville de ces offres promotionnelles dès leur parution en précisant

leurs dates de validités.

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

Les prix unitaires seront appliqués aux quantités réellement fournies. Les prix sont fermes pour la première année, hors offres promotionnelles, puis révisables chaque année à la date anniversaire du marché, dans les conditions prévues ci-après.

Article 7 : VARIATION DANS LES PRIX

7.1 - Indices de référence pour les lots 1, 4 et 5

Les prix du marché sont ajustables en application de la formule ci-après.

$$P = P_o \times (I / I_o)$$

P= prix ajusté

P_o= prix initial à la date de remise de l'offre

I= dernier indice connu à la date de l'ajustement ; l'indice appliqué sera celui des Industries alimentaires Code indice Insee pro : PVIC 1500000000M

I_o = indice valeur du mois de la remise des offres.

Selon les lots, la périodicité de l'ajustement varie comme indiqué ci dessous.

Pour les lots 1 et 4

L'ajustement sera effectué à la semaine.

La proposition de prix a pour base les cours officiels relèves dans la mercuriale du marché de Paris- Rungis cotation SNM (service des nouvelles des marchés) connue du mois précédent.

Il sera établi une tarification hebdomadaire à prix fermes transmise par fax ou courrier électronique, le jeudi de la semaine 1 pour le lundi de la semaine 2 sur l'ensemble des produits inscrits au BPU et sur les produits saisonniers.

.Lots n° 1 Fruits et légumes frais -Fruits et légumes frais bio.

.Lot n° 4- Viande.

Pour le lot 5

L'ajustement sera effectué trimestriellement.

.Lot n° 5 – Surgelés

7.2 - Indices de référence pour les lots 2, 3 et 6

.Lots n° 2 - Epicerie.

.Lots n° 3 - Produits Laitiers.

.Lot n° 6- Boissons non alcoolisées.

Les prix sont fermes et non actualisable pour la première année. Ils seront ajustables à chaque renouvellement de marché une seule fois dans l'année.

Clause de sauvegarde : Dans le cas où le prix initial enregistre une augmentation de plus de 5% points, l'administration se réserve la possibilité, après avoir examiné les nouvelles conditions économiques, de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché.

Article 8 : MODALITES DE REGLEMENTS

Le mode de règlement retenu par la Ville est le mandat administratif.

Les sommes dues au titulaire sont payées après service fait à compter de la réception de la facture dans un délai de :

- trente-cinq (35) jours (à compter du 1er janvier 2010),

- trente (30) jours (à compter du 1er juillet 2010).

A défaut de paiement du titulaire du marché dans le délai global susmentionné, ce dernier se verra verser de plein droit et sans autre formalité des intérêts moratoires.

Ces intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement incluse. Les intérêts moratoires ne sont pas assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque de centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points (décret n°2008-1550 du 31 décembre 2008 modifiant le décret N° 2002232 du 21 février 2002 relatif à la mise en œuvre du délai maximum de paiement dans les marchés publics).

Les intérêts moratoires ne sont pas assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée.

Les factures ou mémoires afférents aux paiements seront établies en un original et deux copies, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom, N° de 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, l'objet et la date du marché et de chaque avenant éventuel,
- le numéro du bon de commande
- le détail des prestations exécutées,
- le montant total HT des fournitures après application de la variation de prix,
- le taux et le montant de la remise, - le taux et le montant de la T.V.A.,
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées,
- la date de la facture.

Une copie du bon de livraison signé par le réceptionnaire doit être jointe à la facture.

Chaque bon de commande donne lieu à un paiement partiel définitif conformément à l'article 11 du CCAG-FCS.

Le titulaire établit une facture par bon de commande reçu.

Les retenues dont le titulaire serait redevable au titre des pénalités seront déduites du montant H.T de la facture.

Les factures seront adressées à l'adresse suivante :

VILLE DE TRIEL SUR SEINE

Service des Finances

Place Charles de Gaulle

78510 TRIEL SUR SEINE

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 11 du CCAG-FCS.

Article 9 : PENALITES

9.1 - Pénalités de retard

Il sera appliqué une pénalité journalière égale à 1/10 du montant de la commande. La

pénalité sera directement défalquée sur la facture par le pouvoir adjudicateur.

En cas de retard de livraison (suite à une commande ou suite à une mise en demeure dans le cadre des vérifications quantitatives ou qualitatives ou suite à la constatation de vices cachés), la collectivité pourra se pourvoir d'office où elle le jugera utile.

Au cas où le prix serait supérieur au prix de règlement du marché, la différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire et déduite de la facture suivante. Dans le cas contraire, il ne pourra prétendre à la différence.

9.2 - Non respect de l'interdiction des OGM

En cas de non respect de l'article 3 et 4 du présent cahier des clauses particulières, une pénalité de 500 € H.T. est appliquée par produit non conforme constaté sans mise en demeure préalable.

9.3 - Pénalités d'indisponibilité

Il n'est pas prévu de pénalité d'indisponibilité.

Article 10 : ASSURANCES

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 ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

Article 11 : RESILIATION DU MARCHE

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

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.10 du Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Article 12 : DROIT ET LANGUE

En cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont les seuls compétents.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou modes d'emploi doivent être rédigés en français.

Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union Européenne sans avoir d'établissement en France, il facturera ses prestations hors T.V.A. et aura droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscal.