

## Marché de fourniture de fruits et légumes frais

*Marché à bons de commande conclu avec plusieurs opérateurs économiques : marché multi titularisation*

### CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

**Marché passé en application du Code des Marchés Publics.**

**La procédure de consultation utilisée est celle de l'Appel d'Offres Ouvert (article 33, 57, 58, 59 du Code des Marchés Publics).**

**SOMMAIRE**

1 OBJET DU MARCHE..... 3

1.1 Nature du marché ..... 3

1.2 Multi-titularisation ..... 3

2 FOURNITURES..... 4

3 DOCUMENTS CONTRACTUELS..... 8

4 PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES..... 9

5 CONDITIONS DE LIVRAISON..... 9

5.1 Présentation de la fourniture à la livraison (emballages, le cas échéant : état sanitaire, température, etc...). ..... 10

5.2 Bulletin de livraison : IMPERATIF ..... 10

6 OPERATIONS DE VERIFICATION..... 10

6.1 Vérification qualitative..... 10

6.2 Vérification quantitative..... 11

6.3 Décisions après vérification ..... 11

7 PRIX ..... 11

7.1 Montant minimum et montant maximum du marché..... 11

7.2 Modalités de calcul du prix du règlement ..... 12

8 AVANCE ..... 12

9 ACOMPTE..... 12

10 PAIEMENT ..... 13

11 PENALITES DE RETARD..... 13

12 RESILIATION DU MARCHE..... 14

## **1 OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits alimentaires à ..., dont les adresses de livraison sont indiquées à l'article 5.

Le marché est divisé en deux lots, conformément à l'article 10 du Code des marchés publics.

Le contenu de chacun des lots est défini à l'article 2 du présent cahier des clauses particulières :

Lot n° 1 : Fruits frais

Lot n° 2 : Légumes frais

Un même opérateur économique peut être titulaire d'un seul lot ou des deux lots.

### ***1.1 Nature du marché***

Le présent marché est un marché à bons de commande passé conformément à l'article 77 du Code des marchés publics.

Le marché est conclu pour la période d'exécution allant du... au...

Le marché peut faire l'objet de... reconduction(s).

*L'acheteur public* prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché, et en informe les titulaires au moins ... mois avant le terme du marché.

Les titulaires du marché peuvent refuser la reconduction, dans un délai de... mois suivant la réception de la notification de l'acheteur public.

*(ATTENTION : sauf dans des cas exceptionnels dûment justifiés, la durée totale des marchés à bons de commande, périodes de reconduction éventuelles incluses, ne peut dépasser quatre ans).*

### ***1.2 Multi titularisation***

Le présent marché est un marché conclu avec plusieurs titulaires, conformément à l'article 77 du Code des marchés publics.

*(Le nouveau Code des marchés publics offre la possibilité à l'acheteur public de conclure des marchés à bons de commande avec plusieurs titulaires sans qu'aucune condition ne soit exigée pour le recours à cette possibilité).*

Le présent marché est un marché sans montant minimum ni maximum.

*(L'acheteur public peut aussi prévoir un montant minimum et un montant maximum en valeur ou en quantité).*

*L'acheteur public attribue le marché à plusieurs titulaires au maximum mais chaque bon de commande n'est attribué qu'à un seul attributaire.*

Lors de l'émission des bons de commande, *l'acheteur public ne négocie pas avec les titulaires et ne les remet pas en concurrence.*

Chaque... *(indiquer la survenance du besoin : semaine par exemple)*, et pour chacun des lots, *l'acheteur public attribue le bon de commande, à l'un des titulaires retenus pour l'exécution du lot.*

Pour chacun des lots, les titulaires se voient attribuer le bon de commande à tour de rôle dans l'ordre de classement de leur offre.

Par exemple, dans l'hypothèse où trois titulaires seraient retenus pour chacun des lots, le bon de commande, pour chacun des lots sera attribué *en semaine 1 (si vous choisissez la semaine comme fréquence d'émission des bons)* au titulaire dont l'offre a été la mieux classée, *en semaine 2* au titulaire dont l'offre a été classée en deuxième position, *en semaine 3* au titulaire dont l'offre a été classée en troisième position, *en semaine 4* au titulaire dont l'offre a été la mieux classée et ainsi de suite...

Dans l'hypothèse où l'un des titulaires serait défaillant, *l'acheteur public se réserve la possibilité d'attribuer le bon de commande au titulaire dont l'offre a été la mieux classée ou au titulaire de son choix.*

*(D'autres systèmes d'attribution des lots peuvent être imaginés mais il est important de souligner qu'en application de l'article 77 du Code des marchés publics, l'acheteur public ne peut ni négocier ni remettre en concurrence les titulaires pour l'attribution des bons de commande).*

## **2 FOURNITURES**

Après acceptation de l'offre, les titulaires du marché s'engagent à fournir les produits faisant l'objet des bons de commande.

Les caractéristiques de ces produits sont définies ci-dessous et sont susceptibles de varier.

Elles peuvent varier, à la demande de l'acheteur public et à la condition de l'accord de l'attributaire du bon de commande. *L'acheteur public précisera alors, au travers des bons de commande, les caractéristiques des produits commandés.*

La liste des produits figurant ci-dessous n'est pas exhaustive.

**Lot n°1 : Fruits frais**

*(A titre d'exemples)*

Désignation	Qualité ou catégorie	Présentation	Conditionnement
Fraises	I	Aspects frais, brillant, exempt d'humidité, fruits munis de leur calice et d'un court pédoncule vert et non desséché, sans moisissure, ni terre, coloration rouge uniforme, chair ferme parfumée.	Fleins de ...kg Plateau ...x...
Kiwis	I	Forme et taille d'un œuf. Vert à marron foncé, chair souple, peau duveteuse se pelant aisément.	Fleins de 1kg Plateau ...x...
Melons	Guide F9-02 du 28/01/2003	Craquelure circulaire à la base du pédoncule, tache de sucre, élasticité de la base, forte densité, odeur au pédoncule.	Cagette ou plateau
Nectarines Brugnons	I	Pas de trace d'humidité, aspect sain, lisse, brillant, ferme, forme régulière, noyau non fendu, chair blanche ou jaune, juteuse, sucrée.	Plateau alvéolé sur ...couche(s)
Oranges	I	Aspect granité régulier, uniformément orange, fruit lourd et ferme. Teneur en jus minimale de ... à ...%, suivant les variétés.	Caisse ou carton

**Lot n°2 : Légumes frais**

*(A titre d'exemples)*

Désignation	Qualité ou Catégorie	Présentation	Conditionnement
Pomme de terres lavées	I	Pommes de terre saines et propres. Forme régulière et allongée, peau lisse sans défaut, tubercules fermes et non germés	Sacs de 5 kg
Poivrons verts	I	Muni de son pédoncule et de son calice, consistance ferme, couleur	Cagettes ...x...cm

		brillante	
Radis	Guide F9-02 du 28/01/2003	Fanes fraîches et vertes, consistance croquante, saveur non piquante	Caisse de ...à ...bottes de... à ...g
Salade frisée	II	Très frais, humide, feuille cassante	Caisse
Tomates rondes	I	Couleur rouge uniforme, brillante, très ferme	Caisse
Tomates cerise		Couleur rouge uniforme, brillante, très ferme	Caisse

## REGLEMENTATION

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande.

L'ensemble des fruits et légumes devra répondre en matière de qualité et de marquage aux textes suivants :

*(Le rappel de tous ces textes n'est pas obligatoire mais contribue à assurer un service de qualité)*

- Arrêté du 06/07/98 relatif aux conditions d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- Arrêté du 08/02/02 modifiant l'arrêté du 20/07/98 concernant l'hygiène applicable lors du transport des aliments ;
- Arrêtés du 22/03/93 relatifs aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus destinés à la consommation humaine parus les 28 et 30 mars 1998 au Journal Officiel ;
- Aux lois, décrets et arrêtés tels que répertoriés dans les brochures 1346-1 et 1346-2 fruits et légumes de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ;
- Aux textes communautaires définissant des Normes CEE pour certains produits de grande consommation ;
- Aux spécifications techniques GPEM / DA et aux normes homologuées AFNOR, notamment en matière d'emballages et de marquage des unités de présentation ;
- Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques aux denrées alimentaires.

Les pommes de terre devront être conformes à l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de conservation.

## PRESENTATION DES PRODUITS

Les produits doivent répondre aux caractéristiques minimum de chacune des normes qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- entiers ;
- sains ;
- d'aspect frais ;
- propres ;
- dépourvus d'odeur, saveur ou humidité anormale ;
- suffisamment développés ;
- dans un état permettant de supporter le transport et de répondre aux exigences commerciales à destination.

Les normes de qualité sont celles déterminées par les règles de la Communauté Economique Européenne, en général la fourniture est de la catégorie EXTRA ou I. Le calibre pour chaque denrée est celui mentionné sur le bon de commande.

## EMBALLAGES

*(Exemple de clause)*

Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, aux normes française et comportant le marquage normalisé, sauf dans le cas de produits déconditionnés. Dans ce cas, et selon les recommandations du GPEMDA, la normalisation est réputée inscrite sur le bulletin de livraison.

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements. Un ensemble déterminé de produits constituant une même livraison devra être composé par des colis homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Chaque emballage d'origine doit porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

## MARQUAGE

*(Exemple de clause)*

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité rappelées dans les considérations de portée générale.

Il doit notamment comporter :

- Pour les fruits et légumes frais non soumis à la normalisation obligatoire : le nom et l'adresse de l'emballleur et, le cas échéant, de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes, et la nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur ;
- Pour les fruits et légumes soumis à la normalisation obligatoire : les indications relatives à la nature (et s'il y a lieu à la variété, à l'origine et aux caractéristiques commerciales) des produits caractéristiques (catégories de classement, calibres, nombre de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de documentation de l'AFNOR V02-2000. Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage. La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement : rouge/extra, vert/catégorie I, jaune/catégorie II.

## TRANSPORTS

*(Exemple de clause)*

Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés entre ...° et ...° pour les fruits et légumes frais, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée. Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles de propreté concernant les mains et les vêtements notamment.

Manutention :

Les véhicules de livraison devront être équipés d'un hayon élévateur. Dans le cas contraire, le déchargement des marchandises pondéreuses ou volumineuses sera à la charge du fournisseur.

## 3 DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- l'acte d'engagement et ses annexes ;
- le présent Cahier des Clauses Particulières ;



- le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services passés par l'Etat ;
- le bordereau de prix des titulaires du marché ;
- les bons de commande.

#### **4 PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES**

Les commandes, correspondant aux besoins de l'établissement et aux dispositions du présent cahier, sont passées par le moyen de bons de commande signés et adressés par...ou son représentant à l'attributaire du bon de commande au moins... jours ouvrables avant la date de livraison demandée.

Les bons de commande comportent les mentions suivantes :

- la référence du marché,
- le code famille,
- la description précise de la fourniture demandée : calibre et/ou grammage, catégorie et quantités exprimées en kg et/ou en pièces,
- la quantité commandée,
- la date de consommation des produits
- le lieu, la date et l'horaire de livraison,
- la signature du...ou de son représentant.

Les commandes peuvent être globalisées et faire l'objet de livraisons à des dates différentes. *(Le cas échéant).*

Les titulaires doivent préciser les adresses où doivent être transmis les bons de commande, en particulier si des adresses diffèrent en fonction du type de fourniture.

#### **5 CONDITIONS DE LIVRAISON**

Chaque livraison doit être effectuée par l'attributaire à la date, au lieu et à l'horaire indiqués sur le bon de commande. Le fournisseur s'engage à signaler... ou à son représentant les problèmes éventuels liés à la livraison.

Les adresses de livraison sont les suivantes : ...

Les livraisons faites à un lieu ou une date différent de celui indiqué dans le bon de commande pourront être refusées.

Les horaires de livraison sont définis d'un commun accord entre *l'acheteur public* et les titulaires *(ou l'attributaire)*. *(Ils peuvent aussi être définis unilatéralement par l'acheteur public)*

### **5.1 Présentation de la fourniture à la livraison (emballages, le cas échéant : état sanitaire, température, etc...).**

En aucun cas, la chaîne du froid ne doit être interrompue.

Les caractéristiques des produits livrés doivent être conformes aux termes du marché et du bon de commande adressé à l'attributaire d'un bon de commande.

Le gestionnaire peut demander à la Direction des Services Vétérinaires tous prélèvements utiles en cas de doute sur l'état sanitaire des produits.

### **5.2 Bulletin de livraison : IMPERATIF**

La fourniture est livrée accompagnée d'un bulletin de livraison où sont précisés :

- le nom du titulaire du marché et son adresse,
- la référence du marché,
- la date de livraison,
- la référence au bon de commande
- les caractéristiques essentielles de la fourniture livrée
- les quantités livrées,
- les prix unitaires H.T.

Le bulletin de livraison doit indiquer clairement les produits ayant fait l'objet d'une action de déconditionnement ou de maturation par un signe ou une mention distinctive.

L'original du bulletin de livraison est destiné au... ou à son représentant.

## **6 OPERATIONS DE VERIFICATION**

Les opérations de vérification, qualitatives d'une part, quantitatives d'autre part, sont effectuées au moment et sur le lieu de la livraison par le... ou son représentant, qui peuvent se faire assister par tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par le... ou son représentant, à ses frais.

### **6.1 Vérification qualitative**

... ou son représentant vérifie la conformité des caractéristiques et du conditionnement des produits livrés aux stipulations du marché.

## 6.2 Vérification quantitative

... ou son représentant vérifie également la conformité entre la quantité reçue, la quantité portée sur le bon de commande et sur le bon de livraison.

## 6.3 Décisions après vérification

Si le résultat des vérifications qualitative et quantitative est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le... ou son représentant.

L'admission est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le... ou son représentant sur le bulletin de livraison.

### 6.3.1 Vérification qualitative non conforme :

Cet article déroge à l'article 21.2 du CCAG fournitures courantes et services. *(Il est possible également de faire application de l'article 21.2 du CCAG et donc de ne pas prévoir les dispositions ci-dessous).*

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, ... ou son représentant se réserve le droit de la rejeter et d'exiger du titulaire qu'il la remplace.

### 6.3.2 Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, ... ou son représentant se réserve le droit d'imposer au titulaire :

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

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

## 7 PRIX

### 7.1 *Montant minimum et montant maximum du marché*

Le marché est sans minimum et sans maximum.

*(L'acheteur public peut, s'il le souhaite, prévoir un montant minimum et un montant maximum en valeur ou en quantité).*

## **7.2 Modalités de calcul du prix du règlement**

Les prix des produits de chacun des lots sont déterminés par référence aux tarifs figurant sur les barèmes de prix proposés par les titulaires.

Le prix d'un produit correspond au tarif applicable à ce produit diminué du rabais proposé par le titulaire sur ce tarif.

Les prix unitaires figurant sur le bulletin de livraison des produits sont établis par référence aux tarifs applicables lors de la semaine de livraison.

Le tarif du titulaire doit être précis avec notamment, pour chacun des produits, les indications relatives à l'origine, la catégorie de classement, le calibre et, le cas échéant, la variété.

Les titulaires s'engagent à remettre leur barème de prix le mercredi de la semaine précédant la livraison.

Le prix stipulé par le titulaire dans son barème prix s'entend hors déconditionnement et hors maturation du produit.

La valorisation du déconditionnement et la qualité de maturation des produits seront facturées aux tarifs indiqués par le candidat dans son offre, en sus du prix unitaire du produit, et fait l'objet de l'application du rabais proposé dans son offre par l'attributaire.

## **8 AVANCE**

Il n'est pas versé d'avance

*(ATTENTION : si le marché prévoit un montant minimum de 50 000 euros HT, le versement de l'avance est obligatoire, sauf pour les titulaires qui refusent le versement de l'avance ; si le marché à bons de commande ne comporte ni minimum ni maximum, le versement de l'avance est obligatoire pour les bons de commande d'un montant supérieur à 50 000 euros HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois, sauf pour les titulaires qui refusent le versement de l'avance).*

## **9 ACOMPTE**

Il n'est pas versé d'acompte

## **10 PAIEMENT**

Chaque facture, établie en un seul original et deux copies, porte, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- numéro du marché,
- produits du descriptif quantitatif du lot concerné,
- fourniture livrée, exactement définie,
- montant hors TVA de la fourniture livrée, éventuellement ajusté,
- taux et montant de la TVA,
- montant total TVA incluse,
- date de facturation.

Toute facture ne respectant pas strictement cette présentation sera systématiquement retournée à son destinataire pour correction.

Sur les factures, les calculs sont arrondis au centime dans les conditions déterminées par le règlement (CE) n°1103/97 du Conseil du 17 juin 1997 fixant certaines dispositions relatives à l'introduction de l'Euro (articles 4 et 5).

Le mandatement sera effectué dans un délai de 45 jours à compter de la date de réception de la facture.

L'absence du mandatement sous ce délai fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit de l'attributaire.

Le paiement s'effectue selon les règles de la Comptabilité Publique, dans les conditions déterminées par le C.G.A.G. (notamment article 8) ; complété par l'annexe IV à la circulaire du 09.09.1997 (J.O. du 22.09.1997 NC p. 6035).

Le comptable assignataire de *l'acheteur public* est Mr...

## **11 PENALITES DE RETARD**

En cas de retard dans les livraisons ou de non remplacement dans les délais impartis d'une marchandise ayant fait l'objet d'un rejet, l'acheteur public se réserve la possibilité de mettre le fournisseur en demeure d'exécuter ses obligations (dérogation à l'article 11 du CCAG fournitures courantes et services) et d'appliquer des pénalités de retard calculées conformément à l'article 11 du CCAG, fournitures courantes et services.

Le montant de ces pénalités sera notifié au titulaire du marché par lettre recommandée avec avis de réception et retenu sur les sommes dues au titre des factures présentées.

## **12 RESILIATION DU MARCHE**

Le marché peut être résilié dans les conditions prévues au chapitre V du CCAG fournitures courantes et services.

De plus, en cas de retard répété dans les livraisons portant préjudice au bon fonctionnement de l'établissement, de même qu'en cas de livraisons répétées non conformes à la qualité exigée (dérogation au CCAG Fournitures courantes et Services), il pourra également être fait application de l'article 28 du CCAG Fournitures courantes et Services qui prévoit la résiliation du marché aux torts du titulaire et de l'article 32 relatif à l'exécution par défaut.