

**CAHIER DES CLAUSES
PARTICULIERES**

**Marché de fourniture de fruits et légumes frais
(selon le système du barème fournisseur)**

Marché passé en application du Nouveau Code des Marchés Publics. **(CODE 2006)**

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

Marché conclu entre

La collectivité,

Sise au...

*Représentée par..., en sa qualité de..., autorisé à signer le marché par la délibération n°...
en date du...*

Et ayant pour comptable assignataire, Mr ou Mme...

D'une part,

L'entreprise,

Sise au...

Et représentée par..., en sa qualité de...

D'autre part

SOMMAIRE

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | OBJET DU MARCHE | 3 |
| 2 | FOURNITURES | 3 |
| 3 | DOCUMENTS CONTRACTUELS | 7 |
| 4 | PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES..... | 7 |
| 5 | CONDITIONS DE LIVRAISON..... | 7 |
| 5.1 | Présentation de la fourniture à la livraison (emballages, le cas échéant : état sanitaire, température, etc...). | 8 |
| 5.2 | Bulletin de livraison : IMPERATIF | 8 |
| 6 | OPERATIONS DE VERIFICATION..... | 8 |
| 6.1 | Vérification qualitative..... | 9 |
| 6.2 | Vérification quantitative..... | 9 |
| 6.3 | Décisions après vérification | 9 |
| 7 | PRIX..... | 10 |
| 7.1 | Montant minimum et montant maximum du marché..... | 10 |
| 7.2 | Modalités de calcul du prix du règlement | 10 |
| 8 | AVANCE FORFAITAIRE | 11 |
| 9 | AVANCE FACULTATIVE..... | 11 |
| 10 | ACOMPTE..... | 11 |
| 11 | PAIEMENT | 11 |
| 12 | PENALITES DE RETARD | 12 |
| 13 | RESILIATION DU MARCHE | 12 |

1 OBJET DU MARCHE

Le présent cahier des clauses particulières a pour objet la détermination des clauses administratives et techniques particulières en vue de la fourniture de fruits et légumes frais à ..., dont les adresses de livraison sont indiquées à l'article 5.

Le marché est un marché à bons de commande, tel que défini par l'article 77 du Code des marchés publics. Sa durée de validité est de ---- mois à compter du -----. (*maximum 4 ans, périodes de reconduction incluses*)

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

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

La personne responsable du marché prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché, et en informe le titulaire au moins trois mois avant le terme du marché.

Le titulaire du marché peut refuser la reconduction, dans un délai d'un mois suivant la réception de la notification de l'acheteur public. (*Vous pouvez vous dispenser de ce dernier alinéa : dans ce cas, le titulaire ne peut refuser la reconduction du marché*)

2 FOURNITURES

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

Compte tenu de la nature des produits, soumis à facteurs de volatilité tarifaire, d'origine et de conditionnement, 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 du titulaire. 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.

Fruits frais (exemple)

| 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 |

Légumes frais (exemple)

| 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 brillante | Cagettes ...x...cm |
| 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 :

- 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. Elles devront, de plus, appartenir à l'une des variétés inscrites, soit au catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles (texte communautaire).

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

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 les 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

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'emballer 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

Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés entre 2° et 4° 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. En outre, la taille du véhicule de livraison devra être définie avec chaque restaurant.

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 ;
- 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 le gestionnaire de l'établissement ou son représentant au titulaire du marché au moins deux 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 gestionnaire du restaurant ou de son représentant.

Les commandes peuvent être globalisées et faire l'objet de livraisons à des dates différentes.

Le titulaire doit 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 le titulaire à la date, au lieu et à l'horaire indiqués sur le bon de commande. Le fournisseur s'engage à signaler au gestionnaire de l'établissement 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 le titulaire.

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 au titulaire du marché.

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 gestionnaire de l'établissement 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 gestionnaire de l'établissement 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 gestionnaire de l'établissement, à ses frais.

6.1 Vérification qualitative

Le gestionnaire de l'établissement ou son représentant vérifie la conformité des caractéristiques et du conditionnement des produits livrés aux stipulations du marché.

Il examine aussi, le cas échéant, les résultats des contrôles effectués par la Direction des Services Vétérinaires ou par tout autre laboratoire choisi par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant.

6.2 Vérification quantitative

Le gestionnaire de l'établissement 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 gestionnaire de l'établissement ou son représentant.

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

6.3.1 Vérification qualitative non conforme :

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, le gestionnaire de l'établissement 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, le gestionnaire de l'établissement 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 montant minimum du marché est de... euros HT.

Le montant maximum du marché est de... euros HT.

(Il est possible de prévoir un montant minimum et un montant maximum en quantité plutôt qu'en valeur).

(Le Code des marchés publics 2006 admet aussi qu'un marché à bons de commande soit conclu sans minimum ni maximum)

7.2 *Modalités de calcul du prix du règlement*

Les prix sont déterminés par référence aux tarifs figurant sur le barème de prix proposé par le titulaire.

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

Les variations de prix d'une semaine à l'autre ne pourront être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation S.N.M. du marché d'intérêt national de... *(choisir le plus proche)*.

Les tarifs utilisés pour déterminer le prix applicable doivent être similaires à ceux appliqués à l'ensemble des clients du même circuit de distribution.

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.

Le titulaire s'engage à remettre son 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 le titulaire.

8 AVANCE FORFAITAIRE

Il n'est pas versé d'avance forfaitaire (*uniquement si le montant maximum du marché est inférieur à 50 000 euros HT. Si le montant du marché est supérieur à 50 000 euros HT, le versement d'une avance au titulaire du marché est obligatoire*).

9 AVANCE FACULTATIVE

Il n'est pas versé d'avance facultative.

10 ACOMPTE

Il n'est pas versé d'acompte.

11 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 et éventuelles taxes parafiscales
- 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 du titulaire.

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).

12 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.

13 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.

Enfin, et par dérogation au CCAG fournitures courantes et services, le titulaire du marché peut mettre fin à son marché, à condition d'en informer la personne responsable du marché, par lettre recommandée avec accusé de réception au moins trois mois avant la date d'effet de la résiliation.