



B. P. 28

97425 LES AVIRONS

☎ 0262 38 29 87

☒ 0262 38 29 82

E-MAIL : groupecom-lycee-des-avirons@wanadoo.fr

**GROUPEMENT DE COMMANDES DE
DENREES ALIMENTAIRES
LYCEE ANTOINE DE SAINT-EXUPERY
G.C.D.A.L.A / 2017**

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES

CAHIER DE CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP)

Appel d'offres ouvert
passé en application des articles 8, 10, 33, 57 à 59, 76 et 77
du code des marchés publics.

Objet de la consultation: fourniture de produits et de denrées alimentaires sur toute l'île de la Réunion pour le groupement de commandes du Lycée Antoine de Saint Exupéry aux Avirons.

Référence : GCDALA / 2017

En aucun cas, les clauses du présent cahier ne peuvent être modifiées par le candidat.

Le candidat doit parapher le présent CCAP, dater et signer la dernière page et remplir les renseignements le concernant.

Article premier Objet de l'accord-cadre et des marchés conclus sur la base du présent accord (marchés subséquents)

Le présent accord-cadre a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour l'ensemble des adhérents du groupement conjoint dont la liste figure en annexe 1 du règlement de consultation.

Article 2 Conditions de la consultation

Ce marché fera l'objet d'une procédure **d'appel d'offres ouvert** régie par les articles [8, 10, 33, 57 à 59, 76 et 77 du Code des marchés publics](#).

Les offres doivent être établies conformément aux instructions figurant dans le règlement de consultation. La commission d'appels d'offres du GCDALA examinera les offres par lot ; elle se réserve le droit d'attribuer le ou les lots à un ou plusieurs fournisseurs.

Les candidats ont la possibilité de présenter une offre pour un, plusieurs lots ou tous les lots. Pour chaque lot, le candidat doit répondre à tous les articles indiqués.

Article 3 Forme et décomposition en lots de l'accord-cadre

Cet accord-cadre sera exécuté par des marchés subséquents.

Les marchés subséquents prendront la forme de bons de commandes (art 77 du CMP)

Les bons de commandes sont émis par chaque adhérent au fur et à mesure de leurs besoins. Chaque adhérent est responsable de son propre marché.

Les quantités sont des quantités minimums annuelles indicatives et sous réserve des restructurations ou réorganisations susceptibles d'affecter les EPLE pendant la durée de l'accord-cadre.

[Les lots voir l'annexe du présent CCAP](#)

Article 4 Durée de l'accord-cadre

L'accord-cadre est conclu pour une période allant **du 1^{er} janvier 2017 au 31 décembre 2017**. Il n'est plus reconductible (cf. Règlement de Consultation article 1.4).

Article 5 Pièces contractuelles

5.1 Pièces particulières

Les pièces constitutives de l'accord-cadre comprennent :

- les actes d'engagement (DC3) au titre de l'accord-cadre, au nombre de treize (AE);
- l'acte d'engagement (DC3) valant engagement pour le 2nd marché subséquent globalisant la totalité des lots;
- les BPU;
- le règlement de consultation (RC) et ses annexes;
- le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et son annexe;
- le cahier des clauses techniques particulières (CCTP);

5.2 Pièces générales

- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services (CCAG - FCS), approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009;
- L'ensemble des textes législatifs et réglementaires s'appliquant dans le cadre du présent marché;
- règlements C.E.E, normes AFNOR;
- Les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'étude du marché de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) complétées et mises à jour au 10 octobre 2011 ;

- Le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire;
- L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- L'arrêté préfectoral n° 2013-481 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire à la Réunion.

Article 6 Conditions d'exécution de l'accord-cadre

6.1 Lieux de livraison

Les candidats s'engagent à livrer les marchandises à l'ensemble des adhérents et sur les différents sites de chaque adhérent qui sont situés dans le département de la Réunion.

Aucune sélection ne peut être effectuée.

6.2 Contraintes de livraison

En début de marché, les candidats prendront contact avec chaque adhérent pour la mise au point des conditions de livraison. En cas de contraintes de fonctionnement particulières, les conditions convenues, par convention écrite entre les deux parties, devront être strictement respectées.

Les livraisons seront effectuées sur palettes plastiques exclusivement et propres :

- de dimension 90 120 type Europe;
- isolantes;
- conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets en contact avec des produits destinés à l'alimentation humaine;
- résistantes aux chocs et aux hautes et basses températures;
- facilement identifiables (nom du titulaire).

Le Magasinier doit voir immédiatement les DLC ou DLUO sur les produits mis sur la palette. Ces étiquettes doivent être détachables facilement.

Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toute souillure. Le personnel de livraison devra porter une tenue propre et adaptée à la manipulation des denrées et respecter les règles d'hygiène en vigueur.

6.3 Délais d'exécution

Les livraisons devront intervenir dans le délai maximum demandé par chaque adhérent. Ce délai commence à courir à compter de la notification du bon de commande.

En cas de rupture de stock, prévenir impérativement l'établissement une semaine avant la date de livraison prévue.

Aucune clause relative à un minimum par livraison ne sera acceptée.

6.4 Délivrance des bons de commande

Les bons de commande seront soit remis en main propre, soit envoyés par courrier ou par fax ou courriel. Dans ces deux derniers cas (fax et courriel), le titulaire accuse réception du bon de commande au plus tard le lendemain de la réception. Passé ce délai, si le titulaire n'a pas accusé réception, la date qui sera prise en compte pour l'exécution de la commande sera la date d'envoi du fax ou du courriel plus un jour.

Toute livraison exécutée sans bon de commande ne sera pas payée au titulaire.

Pour être considérés comme valable, les bons de commande doivent obligatoirement revêtir le cachet de l'établissement ainsi que la signature du chef d'établissement (C.E) ou de son représentant.

Les bons de commande comportent toutes les indications nécessaires à l'exécution de la prestation. Ils précisent pour chaque commande:

- le numéro du marché;
- le numéro de la commande;
- les références des denrées à livrer, les prix unitaires, les quantités;
- le délai et les modalités particulières d'exécution (date, heure et lieux de livraison);
- le montant HT et TTC de la commande;
- la signature du chef d'établissement ou de son délégué, ainsi que le cachet de l'établissement.

6.5 *Établissement d'un bulletin de livraison*

Les produits livrés par le titulaire doivent impérativement être accompagnés d'un bon de livraison daté (l'absence de bon de livraison pourra entraîner l'annulation de la commande) qui précisera :

- la personne publique contractante;
- le nom et l'adresse du fournisseur;
- le numéro SIREN ou SIRET;
- les références du marché et la référence de la commande;
- l'identification et les quantités des fournitures livrées;
- le prix;
- la catégorie de la marchandise, le calibre et l'origine;
- le poids net;
- le lieu, la date et les horaires de livraison.

Ce bon de livraison est obligatoire à la réception des marchandises. En cas d'absence, la marchandise pourra être refusée.

6.6 *Etat des achats*

A chaque fin de semestre (avant le 15 juillet et avant le 15 janvier) le ou les titulaires du ou des lots remettra obligatoirement au Pouvoir Adjudicateur (mail ou fax) :

- Un état par membre du groupement par lot et par article des achats effectués dans le cadre du marché
- Un état par article des achats effectués hors marché

Sur ces états indiquer :

Etat des achats effectués dans le cadre du marché pour la période du..... au

Nom de l'établissement :

Lot n° Intitulé :

Désignation article	Quantité	Prix unitaire HT	Total HT	Total TTC
Lot n° :	Montant total			

Nom de l'établissement :

Désignation article	Quantité	Prix unitaire HT	Total HT	Total TTC
Montant total				

Article 7 Vérification et admission des prestations

Les opérations de vérification ont pour but de constater que les prestations fournies sont conformes aux spécifications de l'accord cadre.

Les opérations de vérification sont exécutées par le C.E ou son représentant. Le titulaire ou son représentant assiste aux opérations de vérification sans que son absence ne fasse obstacle à la validité des opérations de vérification.

7.1 Opérations de vérification systématiques

Une fois la livraison effectuée, le CE ou son représentant désigné à cet effet procède immédiatement aux opérations de vérification quantitative et qualitative simples.

7.1.1 Vérifications quantitatives

La vérification porte sur:

- le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée;
- le nombre d'unités.

7.1.2 Vérifications qualitatives / Traçabilité des produits

Les vérifications qualitatives ont pour objet de vérifier visuellement et si nécessaire au moyen de prélèvement en vue d'analyse en laboratoire :

- _ que les denrées alimentaires soient transportées dans des conditions de températures adaptées ;
- _ que les denrées alimentaires animales ou d'origine animale, proviennent d'établissements agréés par la DAAF (anciennement DSV) ;
- _ que les denrées alimentaires soient accompagnées des fiches techniques descriptives, tel que prévu par le décret nutrition du 30/09/2011 ;
- que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l'objet de l'accord cadre telles qu'elles sont énoncées dans les documents du marché;
- qu'il y ait bien concordance entre l'étiquetage et le contenu;
- qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage);
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité;
- que les conserves et les emballages ont conservé leur intégrité;
- que les emballages sont intacts et sans trace de décongélation perceptible (cernes et auréoles);
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs ou de goût anormaux;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur;

- que la date limite de consommation permette une mise en œuvre dans un délai de **3 jours** pour les denrées fraîches et semi-fraîches, dans un délai minimum de **6 mois** pour les denrées sèches, surgelées ou en conserves; et **12 jours** pour les produits laitiers frais;
- que les poches de viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, qu'elles sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées;
- que les conserves ne présentent aucun signe d'altération tel que:
 - mauvais sertissage;
 - cabossage;
 - rouille;
 - bec au niveau de la sertissure;
 - flochage;
 - bombement ;
 - etc.
- que les produits Bio soient bien certifiés Agriculture Biologique ou en conversion

Pour les poissons surgelés ou congelés, la vérification qualitative portera sur :

- l'état congelé : les poissons ne devront pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlure au froid) qui ne pourraient pas être facilement éliminées par grattage;
- l'état après décongélation : les poissons doivent avoir les qualités organoleptiques équivalentes à celles exigées pour des poissons frais;
- l'absence d'exsudation marquée après l'enlèvement de l'eau de déglacage;
- l'état après la cuisson: absence d'odeur ou de saveur caractéristique d'une altération;
- la section pratiquée sur le produit congelé: chair compacte avec aspect cireux, sans cristaux de glace.

Lors de leur mise en œuvre, si des denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, consistance), elles seront systématiquement rejetées et enregistrées sur une fiche d'anomalie avec l'information au fournisseur, à la DAAF et au bureau du groupement de commandes.

7.2 Vérification des conditions de transport

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, température, propreté.

7.3 Opérations de vérifications périodiques microbiologiques (autocontrôle)

L'établissement qui réceptionne les produits met en place des autocontrôles ; ces autocontrôles sont à leur initiative, la fréquence est définie par le chef de cuisine.

Si l'établissement fait (ou fait faire) des prélèvements de produits crus ou de produits finis, il pourra déposer les prélèvements dans un laboratoire de son choix autorisé à faire les analyses demandées.

Ces prélèvements n'ont rien à voir avec les échantillons de plats témoins, qui eux doivent rester à la disposition de la DAAF en cas de suspicion de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective).

7.4 Décisions après vérification

À l'issue des vérifications quantitative et qualitative, le Chef d'établissement ou son représentant informe le titulaire de sa décision.

7.4.1 Décision d'admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative est satisfaisant, l'admission est prononcée immédiatement par le CE ou son représentant sous réserve des vices cachés éventuels.

L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata, il est signé par le CE ou son représentant et vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

L'original du bulletin de livraison est destiné au responsable de l'établissement. La copie, visée par celui-ci ou son représentant est remise au titulaire du marché ou son représentant.

7.4.2 Vérification quantitative non conforme

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le CE ou son représentant met le titulaire en demeure:

- soit de reprendre immédiatement la commande;
- soit de compléter la livraison prévue par le bon de commande le jour même.

7.4.3 Vérification qualitative non conforme

Le CE ou son représentant prononcera une décision de rejet:

- _ en cas de non respect des températures de livraison,
- _ en cas de DLC dépassée,
- _ en cas d'emballages dégradés,
- _ en cas de fournisseurs de denrées animales et d'origine animales (DAOA) non autorisés ou non agréés par la DAAF;
- si la denrée ne correspond pas aux spécifications qualitatives prévues par le marché;
- en cas de fraude avérée;
- en cas d'insuffisance avérée touchant à la salubrité (présence visible de produits de traitement, de souillures, etc.).

En cas de décision de rejet, la denrée devra être remplacée par le titulaire, **le même jour**.

Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, le CE ou son représentant pourra admettre le produit avec réfaction de prix déterminé par un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et son remplacement.

7.5 Modalités d'exécution de la fourniture

A la demande de l'administration, le titulaire du marché donnera à celle-ci toutes les facilités nécessaires pour surveiller les phases de la fabrication dans les usines ou dans les ateliers du fournisseur ou des sous-traitants éventuels.

Article 8. Conditions de prix

8.1 Forme du prix

Prix définitif et ferme pendant toute la durée du marché conclu sur la base de l'accord cadre.

8.2 Contenu du prix

Les prix initiaux de l'accord cadre sont mentionnés dans le bordereau de prix unitaire. Les prix des bordereaux de prix sont HT. Ce prix est réputé comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents, notamment les frais de transport, de conditionnement et de livraison. Les taux des taxes à appliquer seront ceux en vigueur le jour du fait générateur de ces taxes. Ces taux seront ajustés sur les éventuelles variations des taux légaux durant l'exécution de l'accord cadre.

8.3 Taux de remise

Chaque candidat **fera figurer dans ses offres, sur l'acte d'engagement, le taux de remise qu'il consent sur le prix public de ses articles**. Ce taux de remise concernera des articles qui n'ont pas été listés par l'acheteur dans le dossier de consultation et qui pourront être **commandés au titre de complément de l'offre**. Cette remise n'est pas applicable pour l'achat de fruits et de légumes frais (loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010, art 14 de la LMAP, en vigueur à compter du 28 janvier 2011).

Utilisation des catalogues généraux.

Les membres du groupement se réservent la possibilité de commander, suivant l'opportunité de l'évolution des besoins de ses services, d'autres produits proposés par le titulaire dans les familles de produits correspondants à l'objet du marché.

Les prix applicables aux familles de produits sont les tarifs publics du fournisseur applicables à l'ensemble de la clientèle, affectés du taux de remise indiqué dans l'acte d'engagement.

Ces commandes seront à la marge et ne pourront dépasser la somme de 10 000€ HT (art.77 du code des marchés publics), marché sans mini ni maxi.

CLAUSE DE SAUVEGARDE - Cas de plafonnement réglementaire du prix :

Si, au cours de la période d'exécution de l'accord cadre, le prix jusque-là libre venait à être plafonné par la réglementation, le prix du marché ne pourrait être supérieur au prix plafonné à la date d'effet de celui-ci.

Si, au cours de la période d'exécution de l'accord-cadre, la liberté était rendue à un prix précédemment plafonné par la réglementation, le prix convenu continuerait à être appliqué jusqu'au terme du marché et ne pourrait être modifié que du fait des variations des droits, impôts et taxes, à moins que les parties d'un commun accord acceptent de résilier l'accord cadre.

Offres promotionnelles

Le titulaire s'engage à faire bénéficier les membres du groupement des prix d'offres promotionnelles qui seraient pratiquées vis-à-vis de l'ensemble de ses clients, pour des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires.

Les offres promotionnelles, dont le prix sera inférieur à celui mentionné au BPU, se substitueront, pendant la durée de l'offre promotionnelle, aux prix du marché.

Le titulaire du ou des lots s'engage à fournir chaque mois à l'ensemble des membres du groupement les offres promotionnelles qui rentrent dans l'objet du marché et dans les bordereaux de prix unitaire. Dans le cas où le titulaire ne ferait pas bénéficier les adhérents à cette obligation de résultat, une pénalité de 50 € TTC sera appliquée par jour de retard. Si le titulaire refuse de faire bénéficier les membres du groupement de ces offres promotionnelles, l'accord cadre sera résilié à ses torts exclusifs.

Changement de produits

En cas de changements de produits, le titulaire en avertit d'abord le Pouvoir Adjudicateur et fournit les fiches techniques. Si le Pouvoir Adjudicateur accepte le changement de produit, le titulaire avertit les membres du groupement. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser ces nouveaux produits si ceux-ci ne présentent pas des caractéristiques au moins équivalentes.

Article 9 Modalités de règlement

9.1 Avance

L'avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50 000 Euros HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois et par commande d'un des membres du groupement. Le taux de l'avance est fixé à 5% conformément à l'article 87 du code des marchés publics.

9.2 Paiements

Le titulaire adressera sa demande de paiement à l'agent comptable des établissements adhérents du groupement listés dans l'annexe 1 du règlement de consultation après la réception prononcée, sous forme d'une facture comportant :

- la désignation de la personne publique contractante ;
- les nom et adresse du fournisseur ;
- le numéro SIRET ou SIREN ;
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement;
- le numéro du marché;
- la dénomination précise des produits vendus ;
- le poids net;
- la décision de réception prononcée par le CE ;
- le montant de la TVA.

Le C.E accepte ou rectifie la facture et la complète éventuellement en faisant apparaître les avances à rembourser et les pénalités.

9.3 Délais de paiement

Chaque agent comptable adhérent du groupement conjoint procédera au paiement des sommes dues par lui au titulaire, dans les **30 jours**, suivant la date de réception des demandes de paiement.

En cas de dépassement de ce délai de paiement, des intérêts moratoires seront versés au titulaire, selon la réglementation en vigueur. (Décret 2013 – 269 du 29 mars 2013).

Le taux de ces intérêts est égal au taux marginal de la BCE (*Banque Centrale Européenne*) en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, **augmenté de huit points**, plus une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixée à 40€.

X - 1 - Le mandatement et le paiement s'effectueront selon les règles de la comptabilité publique, dans les conditions prévues au chapitre II du CCAG de fournitures et services courants. Les délais de paiement des dépenses sont fixés par **l'article 98 du CMP** modifié.

X - 2 - Le comptable assignataire chargé des paiements est l'Agent Comptable de chaque adhérent au Groupement de commandes conjoint.

X - 3 - L'Agent Comptable de l'adhérent au Groupement conjoint de commandes doit être en possession des éléments lui permettant d'effectuer le paiement dans un délai égal au tiers du délai global prévu et en tout état de cause, dans un délai minimum de 10 jours.

X - 4 - En conséquence, les titulaires des marchés voudront bien adresser leurs factures à chaque établissement du Groupement conjoint de commandes, après chaque livraison, ou par décade, selon la catégorie de marchandises énumérées dans le dit décret.

X - 5 - Les factures afférentes au paiement seront établies en un seul original et 2 copies portant les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier;
- le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement : (RIB joint);
- le numéro et la date du marché et les références du bon de commande ;
- la date de livraison et de facturation;
- la fourniture livrée, exactement définie, correspondant à la définition donnée dans l'appel d'offres;
- le montant hors taxes de la fourniture livrée;
- le taux et le montant de la TVA et autres taxes éventuelles;
- le montant global TTC.

X - 6 - En vertu de la loi n°92.442 publiée au J.O. du 1.1.93, il est fait obligation au fournisseur de faire figurer sur sa facture les conditions de règlement : la date à laquelle le paiement doit intervenir, les conditions éventuelles d'escompte, le calcul des pénalités pour retard.

X - 7 - Il sera établi une facture distincte par bon de commande ;

Toute facture erronée ou ne comportant pas les mentions exigées sera retournée au fournisseur pour rectification ; les délais de paiement seront repoussés d'autant ; les frais de facturation ne seront pas admis.

X - 8 - La date à prendre en compte pour le paiement est la date d'émission du paiement par l'Agent Comptable de chaque adhérent au Groupement conjoint de commandes.

Article 10 Pénalités

Le pouvoir adjudicateur est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, rupture, du refus de livraison, ou de livraison défectueuse non remplacée. Cette défaillance peut être constatée par la simple production des bons de livraison qui seraient non conformes aux bons de commande auxquels ils se rapportent.

Au cas où il en résulte une différence de prix au détriment de l'Administration, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et imputée d'office sur le montant du prochain paiement effectué à son profit.

Le montant de ces pénalités sera notifié au titulaire du marché par l'établissement concerné et retenu sur les sommes dues au titre des factures présentées.

10-1 Pénalités de retard

Par dérogation à l'article 14 du C.C.A.G.-F.C.S., lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard et sans mise en demeure préalable des pénalités fixées à 50,00 Euros TTC, par infraction constatée.

10-2 Pénalités pour non-conformité

En cas de livraison partielle, par le fait du titulaire, ainsi qu'en cas de non-conformité qualitative, celui-ci encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 50,00 Euros TTC par infraction constatée.

10-3 Pénalités pour non respect de la législation sur le travail

Conformément à l'article L.8222-6 du Code du Travail, si le titulaire ne s'acquitte pas des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du même Code, il pourra lui être appliqué une pénalité journalière de **50 €uros H.T**, dans la limite des amendes encourues en application des articles L. 8224-1, L. 8224-2 et L. 8224-5 et de 10 % du montant de l'ensemble des bons de commande.

Article 11 Assurances et responsabilités

11.1 Responsabilités

Le titulaire du marché est responsable, en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit, du matériel et du personnel qu'il affecte à l'exécution du marché.

11.2 Assurances

Le titulaire devra justifier **avant le 31 janvier 2016**, d'une assurance tous risques, contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile sur le personnel et son matériel au titre de cet accord cadre.

Cette assurance devra couvrir notamment:

- les pertes et dommages causés par des personnes dont l'assuré est civilement responsable, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes;
- les pertes et dommages causés par des tiers, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes ;
- les pertes et dommages causés aux tiers du fait d'accidents ou d'incendies par ses matériels d'industrie, de commerce ou d'exploitation.

En outre, le titulaire sera tenu d'informer l'administration du groupement de commandes du Lycée Antoine de Saint Exupéry aux Avirons de toute modification afférente à ses assurances, notamment la résiliation ou le changement de compagnie.

En cas d'existence d'une franchise, cette dernière est à la charge intégrale du titulaire.

Article 12 Résiliation

Dans l'hypothèse où le titulaire disparaîtrait par fusion, fusion-absorption ou absorption, il est précisé que la mise au point de l'avenant de transfert est subordonnée à la réception immédiate par le Représentant du Pouvoir Adjudicateur des éléments énumérés à l'article 3.4.2 du CCAG complétés par l'acte portant la décision de fusion, fusion-absorption ou absorption et la justification de son enregistrement légal.

Résiliation pour faute :

Dans le cas de manquement répété à ses obligations contractuelles et ce malgré la mise en demeure de la Direction ou du Service concerné, le marché sera résilié de plein droit, aux torts exclusifs du titulaire dans les cas suivants :

- a) En cas de 3 relances écrites d'un adhérent pour incidents (absence de livraison, refus de livraison, livraisons non-conformes, délais non respectés...). Ces relances sont expédiées par voie recommandée et postale avec accusé de réception et sans réaction du titulaire;
- b) Le titulaire contrevient aux obligations légales ou réglementaires relatives au travail ou à la protection de l'environnement;
- c) Le titulaire ne s'est pas acquitté de ses obligations dans les délais contractuels;
- d) Le titulaire a fait obstacle à l'exercice d'un contrôle demandé par le pouvoir adjudicateur sur la qualité et la conformité des matériels commandés ;
- e) Le titulaire a sous-traité en contrevenant aux dispositions législatives et réglementaires relatives à la sous-traitance, ou s'il ne respecte pas les obligations relatives aux sous-traitants mentionnées aux articles 51, 87, 98, 107, 112 à 117 du code des marchés publics ;
- f) Le titulaire n'a pas produit les attestations d'assurances dans les conditions prévues à l'article 11-2 du présent CCAP;
- g) Le titulaire déclare ne pas pouvoir exécuter ni tenir ses engagements ;
- h) Le titulaire s'est livré, à l'occasion de l'exécution du marché, à des actes frauduleux ;
- i) Postérieurement à la signature de l'accord cadre, le titulaire a fait l'objet d'une interdiction d'exercer toute profession industrielle ou commerciale ;
- j) Postérieurement à la signature de l'accord cadre, les renseignements ou documents produits par le titulaire, à l'appui de sa candidature ou exigés préalablement à l'attribution de l'accord cadre, s'avèrent inexacts.

Résiliation pour événements extérieurs au marché :

a) Décès ou incapacité civile du titulaire :

En cas de décès ou d'incapacité civile du titulaire, le pouvoir adjudicateur peut résilier l'accord cadre ou accepter sa continuation par les ayants droit ou le curateur. Un avenant de transfert est établi à cette fin.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date du décès ou de l'incapacité civile. Elle n'ouvre droit pour le titulaire ou ses ayants droit à aucune indemnité.

b) Redressement judiciaire ou liquidation judiciaire :

En cas de redressement judiciaire, l'accord cadre est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

En cas de liquidation judiciaire du titulaire, l'accord cadre est résilié, si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-10 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

c) Incapacité physique du titulaire :

En cas d'incapacité physique manifeste et durable du titulaire compromettant la bonne exécution du marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier l'accord cadre.

La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

Résiliation pour motif d'intérêt général

Lorsque le pouvoir adjudicateur résilie l'accord cadre pour motif d'intérêt général, le titulaire a droit à une indemnité de résiliation, obtenue en appliquant au montant minimum hors taxes du marché, diminué du montant hors taxes non révisé des prestations admises, un pourcentage fixé par les documents particuliers du marché ou, à défaut, de 5 %. Le titulaire a droit, en outre, à être indemnisé de la part des frais et investissements, éventuellement engagés pour

l'accord cadre et strictement nécessaires à son exécution, qui n'aurait pas été prise en compte dans le montant des prestations payées. Il lui incombe d'apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de cette partie de l'indemnité dans un délai de quinze jours après la notification de la résiliation de l'accord cadre. Ces indemnités sont portées au décompte de résiliation, sans que le titulaire ait à présenter une demande particulière à ce titre.

Article 13 Dérogation au C.C.A.G

L'article 12 déroge au chapitre 6 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 10 déroge à l'article 14 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

Le présent CCAP déroge à la partie services du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

Article 14 Loi applicable

Tout différend survenant à l'occasion de l'accord cadre sera soumis au représentant du pouvoir adjudicateur de chaque établissement adhérent préalablement à la mise en œuvre des dispositions du chapitre VII du C.C.A.G.

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 ou avec une traduction en français, certifiée.

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 fiscale.

Article 15 Conditions générales

Seuls les articles réglementaires du présent cahier des charges font autorité. Toute observation particulière sera rejetée même si elle figure sur l'acte d'engagement ou les états annexes retournés à l'adhérent.

à....., le.....2016

Le candidat
(Tampon + signature)

(à remplir par le candidat)

Nom, Prénom ou Raison Social :

Adresse mail du responsable :

Forme juridique et capital social :

Siège Social :

Inscrit au registre du commerce et des sociétés sous le numéro :

Représenté(e) par :

Agissant en qualité de :

Ci-après dénommé(e) « le titulaire » ou « le prestataire »

Décomposition des lots

- 1- Viandes d'agneau et de cabri
- 2- Autres viandes surgelées
- 3- Viandes de bœuf surgelées coupées main
- 4- Viandes de porc surgelées
- 5- Volailles entières surgelées
- 6- Volailles diverses surgelées
- 7- Poulets fumés surgelés
- 8- Poissons surgelés et produits de la mer
- 9- Crustacés et autres
- 10- Poissons enrobés
- 11- Fruits battus ou mixés et condiments
- 12- Légumes surgelés
- 13- Légumes surgelés cuisinés
- 14- Pommes de terre surgelées
- 15- Crêpes
- 16- Entrées à base de pâte
- 17- Entrées exotiques
- 18- Préparations composites élaborées à base de viandes
- 19- Préparations composites élaborées à base de poissons
- 20- Glaces exotiques individuelles en pot+cuillères biodégradables
- 21- Glaces et sorbets individuels bâtonnets
- 22- Fromages surgelés en portions individuelles
- 23- Produits frais végétariens
- 24- Pâtisseries
- 25- Autres pâtisseries
- 26- Viennoiseries
- 27- Charcuteries pur porc
- 28- Saucisses et boucanés pur porc
- 29- Charcuteries 100% volailles
- 30- Volailles fraîches diverses
- 31- Viande fraîche de porc
- 32- Viande fraîche de bœuf
- 33- Poissons séchés salés
- 34- Légumes 4^{ème} gamme
- 35- Fruits 4^{ème} gamme
- 36- Légumes de 5^{ème} gamme
- 37- Légumes exotiques 5^{ème} gamme
- 38- Jus de fruits individuels 20 cl
- 39- Jus de fruits 1 litre
- 40- Eau de source
- 41- Beurre, crème fraîche, emmental et lait
- 42- Fromages portions individuelles
- 43- Yaourts frais
- 44- Fromage blanc battu frais
- 45- Flancs et crèmes
- 46- Desserts lactés frais
- 47- Œufs frais et ovo produits

- 48-Gâteaux
- 49-Confiseries
- 50-Légumes en conserves
- 51-Légumineuses en conserves
- 52-Tomates concassées en conserves
- 53-Tomates en conserves
- 54-Légumes condimentaires en conserves
- 55-Fruits au sirop
- 56-Fruits au sirop, compotes, confitures, portion individuelle
- 57-Compotes, confitures de fruits exotiques, fruits au sirop
- 58-Plats cuisinés en conserves ou en poche s/vide
- 59-Conserves de poissons
- 60-Produits pour petit déjeuner et goûter
- 61-Sucre de canne
- 62-Gâteaux individuels
- 63-Crèmes dessert et desserts lactés LC
- 64-Riz
- 65-Riz parfumé
- 66-Légumes secs
- 67-Les pâtes alimentaires et semoules
- 68-Farines
- 69-Purées de légumes
- 70-Huile
- 71-Sauces diverses
- 72-Préparations pour sauces
- 73- Autres préparations pour sauces
- 74-Condiments, aromates, épices
- 75-Condiments asiatiques
- 76-Condiments spécifiques
- 77-Produits alimentaires intermédiaires (P.A.I.)
- 78-Epiceries bio
- 79-Desserts bio
- 80-Boissons bio