



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES
ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
PARTICULIERES

SOMMAIRE

1 – Objet de la consultation.....	4
2 – Forme de la consultation.....	4
3 – Durée du marché.....	4
4 – Répartition des lots.....	4
5 – Pièces contractuelles.....	5
6 – Modalités de commande.....	5
6-1 – Pré-commande et confirmation de commande	
6-2 – Forme de commande	
6-3 – Commandes exceptionnelles	
6-4 – Rythme des livraisons	
6-5 – Lieux, jours et horaires de livraison	
6-6 – Exigences afférentes à la prestation	
6-7 – Dispositions relatives aux produits issus de l'agriculture biologique et produits bénéficiant d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO)	
6-8 – Dispositions relatives à la réduction des impacts environnementaux	
6-9 – Dispositions relatives à l'éducation, au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire	
7 – Modalités d'exécution.....	8
7-1 – Conditions de transport et de livraison	
7-2 – Déchargement et transfert de responsabilité et propriété	
7-3 – Opération de vérification à la livraison	
7-4 - Remplacement des fournitures défectueuses ou incomplètes	
7-5 – Conditions d'exécution	
7-6 – Paiement / établissement de la facture	
7-7 – Retenue de garantie	
7-8 – Avance	
7-9 – Dispositions applicables en cas de titulaire étranger	
7-10 – Pénalités	
7-11 – Résiliation	
8 – Etablissement des prix.....	12
8-1 – Les fournitures pour lesquelles un prix est prévu par le Bordereau des Prix Unitaires	
8-2 – Les fournitures pour lesquelles un prix n'est pas prévu par le Bordereau des Prix Unitaires	
8-3 – Offres promotionnelles	
9 – Variation des prix.....	13
9-1 – Modalités d'ajustement des prix	
9-2 – Disparition des références permettant la détermination des prix	
9-3 – Facturation provisoire	

10 – Clauses de confidentialité.....	15
11- Respect des règles relatives au traitement des données à caractère personnel	15
12- Mesures de sécurité.....	16
13- Dérogations aux documents généraux.....	16

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

1 – OBJET DE LA CONSULTATION :

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de produits alimentaires pour la restauration collective de la municipalité de Guipavas. Il est actuellement servi 850 repas en moyenne pour les établissements scolaires publics de la commune et pour la crèche. Elle assure également les repas des enfants inscrits à l'accueil de loisirs le mercredi et pendant les vacances scolaires.

La restauration scolaire introduit au minimum 50 % de produits de qualité et durables dont au minimum 20 % d'éléments « bio » en valeur hors taxe dans les menus.

2 – FORME DE LA CONSULTATION :

Le présent marché est lancé sur Procédure Appel d'Offre selon les dispositions des articles R2162-1 à 6 et R2162-13 et 14 du Code de la Commande publique (CCP). Les prestations donnent lieu à un accord-cadre par lot avec un seul opérateur économique, avec émission de bons de commande.

Il s'agit d'attribuer des accords-cadres à bons de commande établi sur bordereau des prix unitaires détaillé (avec des seuils minimums et maximums exprimés en valeur) et le cas échéant tenant compte de la remise accordée sur le catalogue de tarif clientèle pour les produits non référencés au bordereau des prix unitaires.

3 – DUREE DU MARCHE :

Les marchés sont passés pour une durée de 12 mois, du 1^{er} janvier au 31 décembre 2022, renouvelables 2 fois pour se terminer le 31 décembre 2024.

L'accord-cadre sera reconduit de manière tacite. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction. L'acheteur, s'il décide de ne pas reconduire, en informe le titulaire au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre.

4 – REPARTITION DES LOTS :

Les prestations sont réparties en lots désignés ci-dessous :

Lot n° 1	Viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau
Lot n° 2	Viande fraîche de porc
Lot n° 3	Charcuterie
Lot n° 4	Volailles
Lot n° 5	Surgelés
Lot n° 6	Epicerie
Lot n° 7	Fruits et légumes frais, 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes
Lot n° 8	Produits laitiers et ovoproduits
Lot n° 9	Produits laitiers issus de l'agriculture biologique
Lot n° 10	Pain
Lot n° 11	Epicerie bio

Chacun des lots fera l'objet d'un marché séparé. Les candidats pourront présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

Chaque lot sera individuellement attribué au(x) candidat(s) ayant fait la meilleure offre évaluée selon la procédure « jugement des offres », indiquée à l'article 5 du règlement de consultation et des critères d'attribution.

5 – PIECES CONTRACTUELLES :

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

- l'acte d'engagement (AE) et les annexes ;
- les bordereaux de prix unitaires / détails quantitatifs estimatifs (BPU / DQE) ;
- le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) commun aux 11 lots ;
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) commun aux 11 lots ;
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et services en vigueur à la date de lancement de la consultation du présent accord-cadre : pièce connue par les entreprises bien que ne figurant pas au dossier.

6 - MODALITES DE COMMANDE :

Le présent marché est un accord-cadre fractionné à bons de commandes. L'ensemble des prestations faisant l'objet du marché est susceptible de varier dans **les limites annuelles suivantes** :

Montant minimum : 190 500 € HT.

Montant maximum : 263 000 € HT.

A titre indicatif :

	Montant minimum HT	Montant maximum HT
Lot n° 1 Viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau	12 000 €	20 000 €
Lot n° 2 Viande fraîche de porc	1 000 €	5 000 €
Lot n° 3 Charcuterie	9 000 €	15 000 €
Lot n° 4 Volailles	8 500 €	12 000 €
Lot n° 5 Surgelés	35 000 €	45 000 €
Lot n° 6 Epicerie	37 000 €	43 000 €
Lot n° 7 Fruits et légumes frais, 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes	28 000 €	37 000 €
Lot n° 8 Produits laitiers et ovoproduits	35 000 €	45 000 €
Lot n° 9 Produits laitiers issus de l'agriculture biologique	7 000 €	14 000 €
Lot n° 10 Pain	10 000 €	15 000 €
Lot n° 11 Epicerie bio	8 000 €	12 000 €

6-1 Pré commande et confirmation de commande :

6-1-1 Pré commande :

Le fournisseur s'engage à ne pas excéder un délai de pré commande de A pour C.

6-1-2 Confirmation de commande :

Les commandes sont prises par les responsables de la restauration scolaire ou, en cas d'absence, de la personne qu'il aura autorisé à commander. Le prestataire s'engage à renvoyer par mail la confirmation de commande avec le détail des produits commandés.

6-2 Forme de commande :

Les bons de commande sont émis directement par la personne publique. Ceux-ci précisent :

- La nature des produits à livrer,
- Les quantités à livrer,
- Le jour de livraison,
- Le cas échéant, la personne habilitée à réceptionner les marchandises livrées.
- Le cas échéant, le lieu de livraison.

Ces commandes seront émises, du lundi au vendredi, par tout moyen (notamment téléphone, courriels ou site internet). Le titulaire confirmera immédiatement la bonne réception de la commande et pourra demander des compléments d'information nécessaires pour pouvoir honorer la commande.

6-3 Commandes exceptionnelles :

En plus de rythme normal de commande et de livraison, la personne publique pourra émettre autant que de besoin, des commandes urgentes au titulaire. (Des commandes passées avant 12h seront honorées le lendemain par le titulaire).

Pour des besoins occasionnels de faible montant, la collectivité peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché, pour autant que le montant cumulé de ces achats ne dépasse pas 1% du montant total annuel du marché estimé à **263 000 € HT** maxi, **soit 2 630 € HT**. Le recours à cette possibilité ne dispense pas la personne publique de respecter son engagement de passer des commandes à hauteur minimum du marché.

6-4 Rythme des livraisons :

Les livraisons seront effectuées :

Lot n°1	Viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau	Selon les besoins
Lot n°2	Viande fraîche de porc	Selon les besoins
Lot n°3	Charcuterie	2 jours par semaine
Lot n°4	Volailles fraîches	Selon les besoins
Lot n°5	Surgelés	1 à 2 fois par semaine
Lot n°6	Epicerie	1 fois par quinzaine
Lot n°7	Fruits et légumes frais, 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme	2 jours par semaine
Lot n°8	Produits laitiers et ovoproduits	2 jours par semaine
Lot n°9	Produits laitiers issus de l'agriculture biologique	Selon les besoins
Lot n°10	Pain	Tous les jours
Lot n°11	Epicerie bio	Selon les besoins

6-5 Lieux, jours et horaires de livraison :

- ✓ Les livraisons seront effectuées entre 6h30 et 8h en période scolaire et entre 7h30 et 8h le mercredi et aux vacances scolaires, à la cuisine de l'école élémentaire Louis Pergaud, située 27 rue Saint Thudon.

- ✓ Les livraisons seront effectuées entre 7h30 et 8h, à la cuisine du groupe scolaire Maurice Hénensal, située rue Alfred de Musset.

Pour information, l'acheteur précise que la production des cuisines de l'école élémentaire Louis Pergaud et du groupe scolaire Maurice Hénensal sera transférée dans une cuisine centrale située dans la zone Lavallot Nord au 2^{ème} semestre 2023. Les nouvelles modalités de livraison seront alors définies.

6-6 Exigences afférentes à la prestation :

Les denrées alimentaires, les conditions de leur conditionnement et de leur livraison devront être conformes aux règles édictées par la réglementation en vigueur :

- en vertu d'accords internationaux,
- en respect des prescriptions de la Loi Egalim,
- en respect des spécifications techniques contenues dans les guides et recommandations du GEMRCN, Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (n°J5-07 du 4 mai 2007),
- en respect de la réglementation relative à l'étiquetage et à la traçabilité des denrées susceptibles de contenir des OGM, les denrées contenant des OGM sont exclues du marché.
- et l'attestation de l'origine des viandes bovines notifiant : un numéro assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu.
 - Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir,
 - Le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Les candidats devront s'assurer d'une veille juridique pour appliquer les nouveaux textes intervenants durant la durée du marché. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Les candidats devront démontrer par tout moyen à leur convenance qu'ils sont en mesure d'assurer un approvisionnement du service de restauration qui soit à la fois régulier et réactif à la demande.

6-7 Dispositions relatives aux produits issus de l'agriculture biologique et produits bénéficiant d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :

Les produits biologiques 6-8 sont soit demandés dans chaque lot, soit listés dans un lot spécifique.

Les produits devront répondre aux prescriptions de la circulaire du 2 mai 2008, relative à l'exemplarité de l'état en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Les produits devront porter le logo AB (Agriculture Biologique) ou similaire.

Le fournisseur devra être en mesure de produire, pour chaque produit, un exemplaire du cahier des clauses techniques particulières.

Les produits sous Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) sont demandés dans chaque lot afin de favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement et en quantité suffisante pour satisfaire aux critères de la Loi Egalim.

Les fruits et les légumes frais seront systématiquement proposés en Haute Valeur Environnementale sauf produit hors saison ou non disponible dans la référence.

Les fromages proposés seront exclusivement d'origine AOP, AOC, IGP ou bio.

6-8 Dispositions relatives à la réduction des impacts environnementaux :

L'achat de denrées alimentaires produites et livrées dans des conditions visant à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire sera privilégié et notamment en terme de :

- Optimisation de l'organisation des transports,
- Développement durable et de qualité (réduction des emballages, utilisation d'emballages réutilisables, limitation des lutttes phytosanitaires, empreinte carbone...).
- Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et de circuits courts (produits de saison, frais...).

Les candidats devront préciser quelles mesures sont mises en place en matière de développement durable (démarche environnementale, commerce équitable...) dans leur entreprise et par leurs fournisseurs.

6-9 Dispositions relatives à l'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire :

L'éducation nutritionnelle doit être reliée à la vie sociale et tenir compte de la diversité des modèles dans les différentes cultures. **Le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps.** Il peut être le point de départ pour toute une série d'activités :

- organisation d'animations dans le cadre d'ateliers de découverte ;
- valorisation du patrimoine culinaire ;
- promotion des produits de bonne qualité ;
- découverte des odeurs, des saveurs, des épices et des essences ;
- explication des secrets de fabrication ;
- exercice de l'esprit critique face aux tendances et aux médias.

Ainsi, dans le cadre de l'éducation nutritionnelle des enfants et de recommandations du **Programme national nutrition santé (PNNS)**, les fournisseurs pourront proposer à la collectivité des ateliers de découverte à destination des enfants ou être sollicités, gracieusement, dans le cadre d'animations diverses.

Le candidat décrira les actions qu'il pourrait proposer dans le cadre d'animations ponctuelles de sensibilisation des convives sur le mode de production et la qualité nutritionnelle des aliments.

7 – MODALITES D'EXECUTION :

7-1 Conditions de transport et de livraison :

Le transport des produits sera conforme à l'arrêté du 20 juillet 1988 relatif au transport des denrées alimentaires modifié par l'arrêté du 30 octobre 2001, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans des véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire valide. Les moyens de transport doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de température. La température intérieure du véhicule pourra être relevée par l'agent responsable de la réception des marchandises.

Les véhicules doivent être en parfait état de propreté et d'entretien. Les procédures HACCP doivent être respectées par le titulaire à tout niveau.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène, mains propres, tenue adéquate afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

Le transport doit pouvoir être tracé et les documents de suivi présentés au service de la restauration scolaire à sa demande.

Les emballages et matériaux de conditionnement doivent être toujours conformes à la réglementation (propres et sains) et ne doivent pas émettre d'odeurs particulières susceptibles d'être communiquées aux denrées.

7-2 Déchargement et transfert de responsabilité et propriété :

Conformément au CCAG FCS, le titulaire reste propriétaire et donc seul responsable des produits transportés jusqu'à leur prise en charge et leur contrôle à réception réalisé par le personnel communal ; les fournitures sont placées sous la responsabilité de la personne publique en tant que gardien de la chose. Le transfert de propriété n'intervient toutefois qu'au terme du délai de réclamation.

7-3 Opérations de vérification à la livraison :

Les produits sont contrôlés conformément aux mentions du bon de livraison, aux références indiquées sur les emballages des fournitures livrées. Ces vérifications pourront par ailleurs porter sur :

- Le poids des marchandises,
- La qualité des marchandises livrées,
- La conformité de la livraison par rapport à la commande,
- La conformité de la température de la caisse frigorifique,
- La température des denrées périssables,
- Les conditions de livraison,
- L'étiquetage et l'intégrité des emballages,
- La date de validité des emballages,
- Les DLC, DLUO.

En cas de désaccord, mention en sera faite sur le bon de livraison.

7-4 Remplacement des fournitures défectueuses ou incomplètes :

Après réclamation, les quantités manquantes seront complétées afin d'obtenir une livraison conforme à la commande passée. Les fournitures sont livrées dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réclamation et sur les horaires de livraison définis à l'article 6-5 du présent Cahier des Clauses Administratives Particulières.

Après réclamation, tout produit non conforme ou révélant un vice caché, postérieurement à la livraison sera immédiatement signalé au titulaire qui est tenu de le remplacer. La fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type, le poids et le prix du produit.

7-5 Conditions d'exécution :

En aucun cas la période de congés du titulaire ou d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés du titulaire ne doit entraîner de retard dans l'exécution du marché.

Le titulaire sera dans l'obligation de respecter les références des produits qui auront été sélectionnés.

Le titulaire devra assurer la continuité de l'ensemble de la gamme du bordereau des prix.

En cas de force majeure (rupture de produit), le titulaire s'engage à informer le service de restauration scolaire afin de proposer un **produit de même qualité ou de qualité supérieure** ainsi que **le maintien du prix du marché**.

7-6 Paiement / établissement de la facture :

Mode de règlement

Les prestations, objet du présent marché, seront réglées dans les conditions fixées par la législation de la comptabilité publique, par mandat administratif, sous un délai de 30 jours à compter de la réception des factures en privilégiant le portail Chorus Pro.

Présentation des demandes de paiement

Les factures afférentes au marché seront établies mensuellement en un original et 1 copie portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les noms, n° 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 du lot concerné ;
- la date et le numéro des bons de commande ;
- le numéro des bordereaux de livraison, la date de livraison ;
- la fourniture livrée ;
- le montant hors T.V.A. de la fourniture exécutée, éventuellement ajusté ou remis à jour
- le taux et le montant de la T.V.A. et les taxes parafiscales le cas échéant ;
- le montant total des fournitures livrées.

Il est établi une facture par bon de commande. En aucun cas ne doivent être regroupées sur une même facture des fournitures correspondant à différentes commandes.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique selon la réglementation en vigueur.

Les factures seront soit :

- adressées à l'adresse suivante :

Monsieur le Maire
HOTEL DE VILLE
Place Saint-Eloi – 29490 GUIPAVAS

- mises à disposition sur le portail Chorus Pro.

7-7 Retenue de garantie :

Il n'est pas prévu de retenue de garantie.

7-8 Avance :

Sauf renoncement du titulaire, une avance est prévue dans les cas et selon les modalités stipulées ci-après. Son montant n'est ni révisable, ni actualisable.

Elle est versée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50 000 € HT et d'un délai d'exécution supérieur à 2 mois.

Le délai de paiement de cette avance court à partir de la notification du marché.

Le montant de l'avance est déterminé par application des articles R2191-3 à 12 du CCP. Elle est égale à 30 % du montant initial toutes taxes comprises du bon de commande.

Le remboursement s'impute sur les sommes dues au titulaire quand le montant des prestations exécutées atteint 65 % du montant toutes taxes comprises du bon de commande.

7-9 Disposition applicables en cas de titulaire étranger :

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux administratifs français sont seuls compétents.

La monnaie de comptes du marché est l'euro(s). Le prix libellé en euro(s) restera inchangé en cas de variation de change.

Tous les documents, factures, modes d'emploi doivent être rédigés en français.

7-10 Pénalités :

- Pénalités de retard :

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG Fournitures courantes et Services, lorsque les délais de livraison sont dépassés, par le fait du titulaire, celui-ci peut encourir, sans mise en demeure préalable, des pénalités fixées à 100 € par jour calendaire de retard. Ces pénalités particulières suivantes s'appliquent, sans exonération des montants inférieurs à 1 000 €.

- Pénalités en cas de non-respect des horaires de livraison :

En cas de non-respect des horaires indiqués à l'article F-e du présent CCAP, le titulaire encourt :

- Une pénalité forfaitaire de 75 € lorsque la livraison intervient en dehors des créneaux horaires prévus,
- Une pénalité forfaitaire supplémentaire de 100 € lorsque la livraison intervient sur le temps de service

7-11 Résiliation :

Le marché peut être résilié à tout moment par la personne publique selon les dispositions des articles 38 à 45 du CCAG-Fournitures courantes et Services.

L'acheteur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

La personne publique peut résilier le marché, aux torts du titulaire en cas d'inexactitude des documents ou renseignements mentionnés aux articles R 2142-3 et 4 et R 2143-3 à 16 du CCP et transmis au moment de la signature du marché.

8 – ETABLISSEMENT DES PRIX :

Les prix du marché sont établis hors TVA et prennent en compte les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport des fournitures jusqu'au lieu de livraison et à leur déchargement. Ils sont réputés établis sur la base des conditions économiques 7 jours avant la date limite de remise des offres.

Les cantines scolaires n'ont ni les effectifs suffisants, ni la place nécessaire pour acheter des denrées en quantité importante ; de ce fait les commandes seront livrées **franco de port** quel qu'en soit le montant.

Le titulaire fournit donc comme étant prévu dans ses prix, sans explication, ni réserve, toutes les prestations de sa profession nécessaire et indispensables à la bonne exécution du marché, selon les règles de l'art, les normes, décrets et textes en vigueur.

Les prix sont appliqués de la manière suivante :

8-1 Les fournitures pour lesquelles un prix est prévu par le Bordereau des Prix Unitaires :

Les fournitures correspondantes sont réglées par application, aux quantités commandées et effectivement livrées, des prix unitaires indiqués dans le bordereau des prix unitaires.

Pour les denrées cotées (lots 1, 2, 3, 4, 8 et 9) sur le réseau des nouvelles du marché (RNM), un coefficient multiplicateur sera appliqué au cours de référence pour chaque produit indiqué dans le bordereau des prix unitaires. Ce coefficient sera ferme et définitif pour la durée totale du marché. Il s'agira donc nécessairement d'un coefficient moyen pondéré prenant en compte les variations mensuelles ou saisonnières du prix de chaque produit.

Pour tous les prix basés sur une cotation, les titulaires s'engagent à joindre à chaque actualisation, le bordereau financier mis à jour et la copie des pages des journaux ayant permis la détermination du nouveau tarif. Les cotations concernées devront être surlignées pour permettre une vérification plus aisée.

8-2 Les fournitures pour lesquelles un prix n'est pas prévu par le Bordereau des Prix Unitaires :

Les fournitures non référencées au bordereau des prix unitaires se verront appliquer la remise accordée sur le catalogue de tarif clientèle par le titulaire (hors lot n° 7).

Le titulaire mentionnera sur l'acte d'engagement la remise générale consentie sur tous les articles figurant sur le catalogue fourni en double exemplaire lors du dépôt des offres. Cette remise sera fixe pour la durée de l'exécution du marché.

8-3 Offres promotionnelles :

De plus, le titulaire fera bénéficier la personne publique des offres promotionnelles qui seraient économiquement plus intéressantes que les prix ci-dessus. Pour cela, il informera, dès qu'il en a connaissance, le responsable de la cuisine scolaire de l'existence de la promotion.

9 – VARIATION DES PRIX :

9-1 Modalités d'ajustement des prix :

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques 7 jours avant la date limite de remise des offres.

Le taux de TVA appliqué dans ce marché correspond au taux légal en vigueur.

Les prix du marché sont révisables par ajustement dans les conditions suivantes :

➤ Pour les lots 1, 2, 3 et 4 :

Ces lots sont soumis à une cotation.

Le candidat proposera, pour chaque produit listé au bordereau des prix unitaires, **un coefficient fixe pour la durée du marché.**

Ce coefficient fixe sera applicable à une cotation de référence : la cotation nationale des viandes fraîches établie par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), publiée sur le site : www.rnm.franceagrimer.fr.

A chaque commande, ce coefficient fixe sera applicable, pour chaque produit figurant aux bordereaux des prix unitaires, à la cotation mensuelle établie par le R.N.M.

Le prix de règlement ainsi déterminé est applicable pour le mois suivant (ex : pour les denrées commandées en octobre, cours de base calculé sur les cotations du mois de septembre).

Les cours moyens mensuels décrits ci-dessus devront être portés à la connaissance de la collectivité par le fournisseur par fax ou par mail au plus tard trois jours francs après la publication des dits cours.

➤ Pour les lots 5, 6, 10 et 11 :

Les prix unitaires HT nets sont définis par le titulaire dans le bordereau des prix unitaires. Ils sont appliqués aux quantités réellement livrées.

Les prix sont fermes, pour la durée initiale du marché, soit du 1^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2022, sauf en cas d'évolution notoire des prix de certains produits au cours de l'année. Une actualisation exceptionnelle pourra alors être envisagée sur présentation des justificatifs de l'évolution du prix par le fournisseur ou appuyée par une cotation.

En cas de reconduction, ils pourront être révisés en hausse ou en baisse, en fonction de l'évolution du tarif public du titulaire, une fois par an, à la date anniversaire du marché. Cette révision sera soumise préalablement au représentant de la collectivité, un mois avant la date anniversaire.

Pour les articles non référencés dans le bordereau des prix, le titulaire s'engage sur une remise applicable sur le tarif public du titulaire, ferme pendant toute la durée du marché.

En aucun cas les rabais définis dans le bordereau des prix unitaires du marché et précisés à l'article 2 de l'acte d'engagement du marché ne pourront être changés.

➤ Pour le lot 7 :

Les prix sont révisables hebdomadairement.

Pour l'exécution du marché, le titulaire transmet par messagerie électronique ou fax chaque vendredi S-1 :

- d'une part les cours du Marché d'Intérêt National (M.I.N.) de Nantes,
- d'autre part ses tarifs hebdomadaires pour les livraisons de fruits et légumes frais de la semaine S.

Les prix proposés par le titulaire ne pourront pas être supérieurs à ceux de la cotation de Nantes (cotation moyenne de la semaine S-1).

Les prix du marché ainsi fixés s'entendent fermes au cours d'une même semaine.

En cas de produit non listé, il sera fait application du cours de référence d'un produit similaire ou le plus proche, après validation par l'émetteur de la commande.

La liste des produits référencés dans le bordereau des prix n'est pas limitative. Le fournisseur pourra être sollicité pour d'autres marchandises.

➤ Pour les lots 8 et 9 :

Ces lots sont soumis à une cotation.

Le candidat proposera, pour chaque produit listé au bordereau des prix unitaires, **un coefficient fixe pour la durée du marché.**

Ce coefficient fixe sera applicable à une cotation de référence : la cotation officielle établie par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), publiée aux environs du 15 de chaque mois sur le site : www.rnm.franceagrimer.fr.

Une copie de cette cotation sera jointe à l'offre pour vérification.

A chaque commande, ce coefficient fixe sera applicable, pour chaque produit figurant aux bordereaux des prix unitaires, à la cotation trimestrielle établie par le R.N.M.

Le prix de règlement ainsi déterminé est applicable pour le trimestre suivant.

9-2 Disparition des références permettant la détermination des prix :

En cas de disparition des cours de référence, le dernier prix est maintenu, le temps pour les parties de se mettre d'accord sur un nouveau mode de fixation des prix par voie d'avenant. A défaut d'accord, le marché pourra être résilié sans indemnité d'aucune part.

9-3 Facturation provisoire :

En cas de non-publication provisoire d'une cotation, les facturations pourront, si le titulaire le souhaite, être effectuées sur la base des prix antérieurs afin de ne pas retarder le mandatement des sommes dues. Un réajustement de facturation sera établi dès que les cotations seront à nouveau publiées.

9-4 Clause butoir :

Cette clause ne sera pas appliquée systématiquement, elle le sera dans une logique d'équilibre économique entre les 2 parties.

Si l'application des formules de révision de prix d'un lot entraîne une hausse moyenne de ce dernier de plus de 5%, l'acheteur demandera au titulaire du marché des documents (factures, attestation...) justifiant l'augmentation pour chaque produit. Dans le cas où ces derniers révèlent une discordance manifeste entre l'augmentation de l'indice de référence et la réalité du marché, la hausse proposée sera refusée et ramenée à 5% pour les produits concernés.

9-5 Clause de sauvegarde :

Pour chacun des lots, en cas d'augmentation supérieure à 5% des prix du BPU et des catalogues par rapport aux tarifs de l'offre, l'acheteur se réserve le droit de résilier, sans indemnité, la partie non exécutée de l'accord cadre.

9-6 Clause de réexamen des prix :

Conformément à l'article R2194-1 du Code de la Commande Publique, le réexamen des prix du présent accord-cadre pourra faire l'objet de négociations entre l'acheteur et le titulaire.

La négociation et les modifications ne pourront se tenir qu'après qu'il ait été avéré et accepté par l'acheteur que des circonstances particulières, exceptionnelles et extérieures aux parties mettent en péril l'économie générale de l'accord-cadre.

Dans ces circonstances – et par dérogation aux stipulations figurant au 9-4 – les nouveaux prix pourront entraîner une hausse de la valeur du lot supérieure à 5% sans excéder une hausse de 50%.

10 – CLAUSES DE CONFIDENTIALITE :

Obligation de confidentialité

Le titulaire et l'acheteur qui, à l'occasion de l'exécution du marché, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, signalés comme présentant un caractère confidentiel et relatifs, notamment, aux moyens à mettre en œuvre pour son exécution, au fonctionnement des services du titulaire ou de l'acheteur, sont tenus de prendre toutes mesures nécessaires, afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaître. Une partie ne peut demander la confidentialité d'informations, de documents ou d'éléments qu'elle a elle-même rendus publics.

Ne sont pas couverts par cette obligation de confidentialité les informations, documents ou éléments déjà accessibles au public, au moment où ils sont portés à la connaissance des parties au marché.

Protection des données à caractère personnel

L'acheteur public et le titulaire de marché veilleront au respect de la réglementation des données personnelles (RGPD) en vigueur.

11 – RESPECT DES REGLES RELATIVES AU TRAITEMENT DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL :

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen sur la protection des données et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018.

On entend par données à caractère personnel toute information se rapportant à une personne physique identifiée ou directement ou indirectement identifiable, notamment par référence à un identifiant, tel qu'un nom, un numéro d'identification, des données de localisation, un identifiant en ligne, ou à un ou plusieurs éléments spécifiques propres à son identité physique, physiologique, génétique, psychique, économique, culturelle ou sociale.

Chaque Partie est tenue au respect de la réglementation relative à la protection des Données Personnelles.

Le titulaire s'engage à mettre en place toutes les procédures nécessaires pour en assurer la confidentialité et la plus grande sécurité. Dans le cas où il aurait à collecter et traiter des données, il devra mettre en place une procédure interne, et devra la fournir à la demande de l'acheteur.

12 – MESURES DE SECURITE :

L'application du plan VIGIPIRATE au sein des établissements adhérents ne peut pas être évoquée comme un obstacle ou un frein à la livraison en temps et en heure de la marchandise au lieu habituel de son dépôt, de la part du titulaire du marché.

Le titulaire devra respecter les obligations sanitaires légales et celles mises en œuvre dans chaque site (COVID-19).

Le titulaire ne peut donc prétendre, ni à une prolongation du délai d'exécution, ni à une indemnité, ni à un supplément de prix.

13 – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX :

L'article 14.1 du CCAG FCS est dérogé par l'article G-j du CCAP.

A Guipavas le

A, le

Le Maire

Lu et approuvé
Le fournisseur,