Document de marché

Cahier des clauses administratives et techniques particulières

Commun à tous les lots

NOM DU POUVOIR ADJUDICATEUR

MARCHÉ PUBLIC EN PROCÉDURE ADAPTÉE

OBJET DU MARCHE :

Fourniture de Poissons et coquillages frais et surgelés

Dates et heures limites de réception des offres :

Le XXXXXX à XXXXX

# Objet du marché – Dispositions générales

**1. Objet du marché**

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives et techniques particulières (CCAP) concernent :

Fourniture et la livraison de denrées alimentaires (famille homogène « Poissons et coquillages frais et surgelés») issues d’un mode de production respectueux de l’environnement pour le service de restauration collective du XXXX.

|  |
| --- |
| *Commentaires : La famille homogène est à modifier en fonction de votre nomenclature ainsi que l’objet du marché* |

Il s’agit d**’**un accord cadre à bons de commande(art. R 2162-13 à R 2162-14 du Code de la Commande Publique) dans le cadre **d’un marché à procédure adaptée** (art. R 2111-4 à R 2111-17 du Code de la Commande Publique) OU d**’un marché à procédure formalisée/appel d’offres ouvert** (art. R 2124-1 à R2124-2 & art. L 2124-1 à art. L 2124-4 du Code de la Commande Publique).

**2. Normes**

Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur et notamment :

concernant les produits proposés, qui doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l’alimentation humaine et applicables pendant la période d’exécution du marché et concernant les conditions d’hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s’engage à produire tout résultat d’analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l’objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Les produits seront de même qualité et présenteront les mêmes caractéristiques pendant toute l’exécution du marché. Toute modification fera l’objet d’une proposition justifiée du titulaire et d’une validation du pouvoir adjudicateur.

**3. Décomposition en lots et fractionnement à bons de commande**

Les prestations sont réparties en XXX lots :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lot Désignation | Montant min. en € HT | Montant max. en € HT |
| Lot 1 – Poissons et coquillages frais | XXX | XXX |
| *Lot 2 – Poissons et coquillages surgelés* | XXX | XXX |

|  |
| --- |
| *Commentaires :****Rapprochez-vous de la Nomenclature pour avoir une proposition plus large de lots notamment pour les lots Circuits-courts, sous signes de qualité et Bio****Le découpage des prestations en lots doit correspondre aux besoins et tenir compte de la réalité du secteur économique.**Comme évoqué précédemment dans le règlement de la consultation, la détermination de montants minimum et maximum permet de mieux cadrer l’exécution du marché.**Cet encadrement des commandes, profitable notamment au titulaire du marché (celui-ci est certain de bénéficier d’un volume de commandes minimum sur la durée du contrat) implique un suivi rigoureux de l’établissement.* |

Les fournitures des différents lots font l’objet d’un fractionnement en bons de commande au sens des articles R 2162-2 et R 2162-13 à R 2162-14 du CCP. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

**II Pièces contractuelles du marché**

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l’ordre de priorité ci-après : *(À adapter en fonction des marchés. Il s’agit ici des pièces contractuelles « classiques ».)*

· **L’acte d’engagement** (AE)et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat, un par lot

· **Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières** (CCATP) dont l’exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.

· **Le cahier des clauses administratives générales** (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l’arrêté du 19 janvier 2009

· Le **bordereau des prix unitaires** (BPU) valant **détails quantitatifs estimatifs** (DQE)

· **Le mémoire technique** (condition de livraison, organisation de la traçabilité des produits) ou cadre de réponse

· **Les fiches techniques** correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat

|  |
| --- |
| *Rappel: Le cahier des clauses administratives générales Fournitures courantes et de services (ou CCAG FCS) est un recueil de clauses applicables à une catégorie de marché (Ce cahier s’apparente à des conditions générales d’achats). Le cadre de réponses est préconisé dans le Règlement de Consultation.* |

**III Exécution du marché**

**1. Commande**

Les commandes seront passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bon de commande signés par **le représentant du pouvoir adjudicateur** auprès du titulaire du marché. (Le représentant de l’établissement dans le cadre de l’exécution de ce marché est :

M. XXX

Contact téléphonique : XXX - Adresse mail : XXX

|  |
| --- |
| *Commentaire:**Une réflexion sur les modalités de passation des commandes devra être menée en amont : modalités de transmission (mail, fax…),**période d’intervention de la commande (48h avant la livraison, 7 jours avant la livraison…), fréquence moyennes de livraisons. Ces éléments portés à la connaissance du titulaire du marché lui permettront de mieux répondre aux commandes.**→ La désignation d’un référent chargé du suivi et de l’exécution du marché est une nécessité.* |

Dès la **notification du marché**, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l’exécution du marché. (La notification d’un marché consiste en l’envoi d’une copie du marché signé au titulaire.)

En cas de rupture provisoire ou définitive dans la fabrication ou la fourniture d’un article objet du marché, le titulaire devra :

- informer par téléphone puis par courriel le service de la restauration dans les plus brefs délais,

- proposer immédiatement un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix.

Si l’examen des échantillons produits par le titulaire est satisfaisant, le pouvoir adjudicateur actera le changement de produit.

**2. Délais de livraison**

Délai de base : Les délais d’exécution ou de livraison des prestations sont fixés sur chaque bon de commande sans que le délai ne puisse excéder XXX jours. Le délai d’exécution de chaque bon de commande part à la date de sa notification.

Prolongation des délais : Une prolongation du délai d’exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l’article 13.3 du CCAG-FCS.

|  |
| --- |
| Commentaire : Eu égard aux enjeux du marché, la date et l’heure de réception de la commande par le prestataire devront être incontestables. |

**3. Les bons de livraison**

La fourniture est livrée accompagnée impérativement d'un bon de livraison sur lequel seront obligatoirement précisés :

- le nom du titulaire du marché et son adresse,

- la date exacte du jour de la livraison,

- les caractéristiques essentielles de la fourniture livrée

- les quantités livrées

**IV Prix – Règlement des comptes – Variation dans les prix**

**1. Caractéristiques des prix pratiqués**

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau des prix unitaires aux quantités réellement exécutés.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d’installation.

**2. Modalités de variations des prix**

→ Mois d’établissement des prix du marché : Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de XXXX (mois de la remise des offres). Ce mois est appelé « mois zéro ».

→ Nature des prix : Les prix du marché seront révisables dans les conditions fixées ci-dessous.

→ Type de variation des prix :

**Prix révisables** : Les prix sont révisables par ajustement. Ces prix sont ajustables chaque trimestre ou semestre, en fonction des cours de référence servant à la révision des prix qui correspondent au panier de restauration collective du réseau des nouvelles du marché (RNM) de FranceAgriMer. <https://rnm.franceagrimer.fr/rnm/panier_restau_co.shtml>

|  |
| --- |
| *Commentaire* : ***Les modalités de révision des prix différent en fonction des denrées concernées.******Les prix révisables:*** *Cette modalité concernent des produits soumis à des variations régulières de prix (cas des fruits et légumes frais, produits laitiers, ...), une révision des prix apparaît pertinente.**Pour ces produits, il est possible de prendre en compte les mercuriales publiées par le Réseau des Nouvelles du Marché. Les mercuriales diffusées par le réseau des nouvelles des marchés comprennent les cotations de l’ensemble des produits du marché où le réseau est fixé. Elles sont disponibles par abonnement payant sur le site : http://www.snm.franceagrimer.fr* |

**Prix fermes :** Les prix sont fermes durant la première année du marché. Ils seront ensuite révisables annuellement à la date anniversaire du marché sur proposition du titulaire produite dans un délai maximum d’un mois avant la date d’échéance de la période.

|  |
| --- |
| *Commentaire :****Les prix fermes*** *: porte sur des produits n’étant pas soumis à des variations régulières de prix une révision annuelle est**envisageable. Cette révision s’effectue par référence à un indice élaboré et mis en ligne par l’INSEE. Le choix d’un indice adapté à l’objet du lot est ici primordial. Parmi les indices possibles, il est possible de citer, outre l’indice CPF 10.39.14, les indices suivants :**- Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - Légumes surgelés (FM0D103901)**- Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - Préparations et conserves de fruits (FM0D103903)* |

Le prix du marché sera révisé selon la formule suivante :

Pr = Pi x [0,15 + 0,85 (In / Io)]

Pr = prix révisé

Pi = prix contractuel

In = valeur de l'index de référence I prise 3 mois avant la date de reconduction du marché (ou date anniversaire de la notification du marché)

Io = Valeur de l'index de référence I prise au mois d'établissement des prix, c'est dire au mois de remise des offres (Valeur indice Mo)

L’index de référence I est : l’Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - Prix de marché - CPF 10.39.14 - Fruits et légumes coupés et emballés - Référence 100 en 2010 - (FM0D103908) », publiée dans le bulletin mensuel de statistique édité par l’INSEE et sur le site [www.insee.fr](http://www.insee.fr).

*→ Pour information, la direction des affaires juridiques (DAJ) du ministère de l’économie, des finances et de l’industrie a publié un guide portant sur l’indexation des prix dans les marchés publics d’achat de denrées alimentaires :*

*(http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\_services/daj/marches\_publics/oeap/concertation/autres\_groupes\_travail/indexationprix-denrees-alimentaires.pdf).*

→ Clause de sauvegarde

La clause limitative dite « de sauvegarde » s’applique à l’ensemble des lots : le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d’application de la nouvelle référence, lorsque l’augmentation de cette référence est supérieure à 10,00 % du prix indiqué sur le bordereau de prix.

Les augmentations de prix devront être justifiées par le titulaire du marché.

|  |
| --- |
| *Commentaire : La clause de sauvegarde permet de limiter le risque lié à une augmentation importante des tarifs. Au-delà d’un certain pourcentage d’augmentation, l’établissement a la possibilité de résilier le marché (il s’agit d’une possibilité et non d’une obligation. Si cette**augmentation importante est justifiée, et si l’établissement peut supporter le surcoût, il n’y a pas lieu de résilier).* |

**3. Offre promotionnelle**

Le titulaire du marché fait bénéficier la collectivité publique des prix des offres promotionnelles qu’il est susceptible de proposer à l’ensemble de sa clientèle.

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

Le titulaire s’engage à informer les services destinataires des commandes des offres promotionnelles et leur adressera les catalogues promotionnels.

**V. Modalités de règlement des comptes**

**1. Acomptes et paiements partiels définitifs**

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l’article 11 du CCAG-FCS.

**2. Présentation des demandes de paiements**

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l’article 11.4 du CCAG-FCS

Les factures seront libellées au nom de l’établissement, transmises une fois par mois par voie électronique conformément à l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique et devront contenir au minimum les mentions suivantes :

Identification du fournisseur ;

Désignation des produits livrés ;

Quantité livrée ;

Date de livraison ;

Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;

Montant total HT et TTC.

Les situations mensuelles doivent être envoyées avant le 25 de chaque mois de façon dématérialisée sur le portail Chorus Pro disponible à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Pour les microentreprises (moins de 10 salariés et chiffre d’affaires annuel ou total de bilan inférieur ou égal à 2 millions d’euros), cette obligation entre en vigueur à compter du 1er janvier

Pour ce faire, l’entreprise crée son compte et dépose ses documents sur la plateforme en précisant :

L’identifiant SIRET de “ Nom de l'Établissement “ : xxx xxx xxx xxxxx

Le service acheteur, et le cas échéant le numéro indiqué en haut de chaque bon de commande.

Une documentation est disponible à l’adresse suivante : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>

**3. Délai global de paiement**

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d’intérêts moratoires, ainsi qu’à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d’un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d’intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l’année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

**VI Avance**

Sauf renonciation indiquée par le titulaire dans l’acte d’engagement, le titulaire pourra recevoir une avance selon les modalités prévues aux articles L 2191-2 et L 2191-3 et R 2191-3 à 5 du CCP.

Une avance de 5 % du montant du bon de commande si celui-ci est supérieur à 50 000 euros HT et que sa durée d’exécution est supérieure à deux mois lui sera obligatoirement versée.

Le paiement de l’avance intervient sans formalité dans le délai de 30 jours compté à partir de la date à laquelle commence à courir le délai contractuel d’exécution.

Le remboursement de l’avance est effectué par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire, lorsque le montant des prestations exécutées au titre du marché atteint 65 % du montant du bon de commande TTC du marché.

Le remboursement doit être terminé lorsque le montant des prestations exécutées atteint 80 % du montant du bon de commande TTC du marché.

|  |
| --- |
| *Commentaire : Considérant les montants concernés par les marchés de denrées alimentaires, les conditions de versement d’une avance ne seront que rarement réunies. Toutefois, il est possible de prévoir le versement d’avance « dans le cas où elle n’est pas obligatoire » (art. R 2191-4 du CCP). Prévoir le versement d’avance permet d’intéresser notamment les petites entreprises à la consultation.* |

**VII Conditions d’exécution des prestations**

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

**→ Stockage, emballage et transport**

Le stockage, l’emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l’article 19 du CCAG-FCS.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. De même, le transport s’effectue sous sa responsabilité jusqu’au lieu de livraison.

Concernant les frais de transport des marchandises, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port et d’emballage, sans frais supplémentaires pour toute commande quel qu’en soit le montant).

**→ Conditions de livraison**

La livraison des fournitures s’effectuera dans les conditions de l’article 20 du CCAG-FCS

Les livraisons pourront être quotidiennes pour l’ensemble des lots. (À adapter en fonction des lots concernés)

Chaque livraison devra être accompagnée d’un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l’original étant destiné à la personne en charge du suivi des commandes au sein de l’établissement, sa copie au fournisseur (signée par la responsable de la cuisine centrale ou son représentant). Les livraisons sont effectuées aux frais et risques du titulaire

**VIII Constatation de l’exécution des prestations**

**1. Conditions générales**

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l’exécution de service conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

**Les dates de péremption des produits devront être suffisamment larges (au moins la moitié de la durée maximum de conservation).**

À l’issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS. Les fournitures devront être rigoureusement conformes au CCTP, aux fiches techniques fournis et éventuellement aux échantillons fournis.

Les opérations de vérification seront effectuées dans les locaux énumérés à l'article 3.3 du présent document, dans les heures suivant leur dépôt par le fournisseur, par les agents chargés de la réception des marchandises, qui pourront se faire assister de tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent.

Les frais d’analyse, d’expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

**2. Vérifications qualitatives (salubrité, qualité, catégorie, stade de préparation)**

En cas d’insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si la fourniture ne correspondait pas qualitativement aux spécifications du marché (date de péremption ou denrée abîmée, emballage détérioré, produit de mauvaise qualité…), la collectivité pourra :

**- soit la rejeter :** la fourniture devra alors être immédiatement remplacée.

**- soit l'accepter avec réfaction de prix**, déterminée d’un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d’accord entraînera le rejet de la fourniture.

**3. Vérifications quantitatives**

Elles seront effectuées sur les lieux de livraison par les agents de la réception et auront pour objet de vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison (poids nombre d'unité).

Si la quantité livrée n’était pas conforme à la commande, le gestionnaire de l’établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la quantité commandée

- soit de compléter la livraison le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

Les dispositions du présent article sont indépendantes des contrôles exercés par les services extérieurs compétents des ministères.

**IX Garanties financières**

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

**X Pénalités**

**1. Pénalités de retard**

Concernant les pénalités journalières, les stipulations de l’article 14.1 du CCAG-FCS s’appliquent.

**2. Pénalités pour non fourniture de produits BIO**

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, une pénalité sera appliquée au titulaire du marché qui ne fournira pas les produits demandés issus de l’agriculture « BIO », d’un montant de 50 € par commande incluant ce type de produits.

|  |
| --- |
| *Commentaire :**Il est possible d’adapter en dérogeant au Cahier des clauses administratives générales Fournitures Courantes et Services (CCAG FCS).**Les pénalités prévues dans le cadre du CCAG-FCS ne sont pas dissuasives. Il est donc conseillé d’y déroger. Les montants des pénalités doivent rester adaptés à l’impact financier des manquements reprochés au titulaire et à l’importance financier des lots.**Exemple de clauses envisageables :****Exemple n°1 : Pénalités forfaitaires****Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire déterminée dans les conditions suivantes :**- Pénalité pour retard dans la livraison fixée à 50 € H.T par livraison.**- Pénalité pour défaut de livraison fixée à 100€ HT par livraison.**Par dérogation à l’article 14.1-3 du CCAG FCS, les pénalités visées à cet article sont dues dès le premier euro. La clause d’exonération prévue par le CCAG ne s’applique pas.****Exemple n°2 : Pénalités par référence au montant des commandes :****Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité déterminée**dans les conditions suivantes :**P = V \* R / 100 ;**Dans laquelle**P = le montant de la pénalité ;**V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité (commandes arrivées hors délais)**R = Nombre de jour de retard**Le titulaire est exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 100 euros HT pour le bon de commande concerné.* |

**XI Assurances**

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d’exécution, le titulaire devra justifier qu’il est couvert par un contrat d’assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu’il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l’importance de la prestation.

À tout moment durant l’exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Avant tout commencement d’exécution, le titulaire devra justifier qu’il est couvert par un contrat d’assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 134 du Code civil ainsi qu’au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l’exécution du marché.

**XII Résiliation du marché**

Seules les stipulations du CCAG-FCS, relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d’intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d’indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

D’autre part, en cas d’inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R 2143-3 et 4 du CCP ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire : soit dans le cas d’inexécution d’une prestation qui ne peut souffrir d’aucun retard, soit en cas de résiliation prononcée aux torts du titulaire.

|  |
| --- |
| *Commentaire :**Cette dernière clause (résiliation pour frais et risques) est intéressante. L’établissement faisant face à une défaillance grave de son**titulaire peut ainsi résilier le marché, et faire supporter le surcoût lié à la passation d’un marché de substitution au titulaire défaillant.**Cette procédure est toutefois délicate à mettre en oeuvre (mise en demeure, résiliation, lancement d’une nouvelle consultation, droit de regard du titulaire défaillant) et doit donc être réservée à des situations extrêmes.* |

**XIII Clauses complémentaires**

Sans objet

Ou

Le marché prévoit les clauses de réexamen suivantes :

|  |
| --- |
| *Commentaire : Il est conseillé d’insérer ici une clause de réexamen qui consiste à lister des cas précis de modifications ultérieures du contrat, en cours d’exécution (art. R 2194-1 et R 2394-1 du CCP). Ces modifications seront formalisées par une décision du pouvoir**adjudicateur ou par un avenant selon leur objet et leur ampleur.**Les clauses de réexamen pourront porter sur :**- la révision des prix,**- l'ajout de nouveaux prix au BPU,**- la substitution de produits**(à adapter au cas par cas).* |

**XIV Dérogations au CCAG FSC**

Sans objet.

|  |
| --- |
| *Commentaire : Il convient de faire un rappel de l’ensemble des articles dérogeant au CCAG FCS (cahier des clauses administratives générales – Fourniture courantes et services). Ainsi par exemple, s’il est prévu de mettre en oeuvre des pénalités particulières, il convient**d’indiquer : L’article 10 (pénalités) du présent CCAP déroge à l’article 14 du CCAG FCS.* |

**XV Descriptif technique des fournitures**

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché, reconduction comprise.

Pour chaque lot, les spécificités techniques devront être respectées comme suit.

|  |
| --- |
| *Commentaire : Dans cette partie il est très important de bien définir et décrire le produit attendu.* |

**1. Caractéristiques et qualité**

**Pour les deux lots,** Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et les décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l’alimentation humaine et applicables pendant la période d’exécution du marché. Ils doivent êtres en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévus par les différents textes (Code de la consommation, règlement européen, loi française, code des usages, normes AFNOR).

En particulier, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

* Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
* Réglementation spécifique d’hygiène applicable aux denrées alimentaires d’origine animale - Paquet Hygiène.
* Réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
* Spécifications GPEM en vigueur.

Les découpes, filets et portions de poissons proposés sont majoritairement issues de filières d’approvisionnements responsables (label MSC) et/ou bénéficiant d’un système officiel de gestion des pêches impliquant :

* un suivi de l’état des stocks et/ou une adaptation des captures,
* une maitrise de l’impact de la pêche sur l’écosystème,
* un dispositif de contrôle effectif et adéquat.

Les poissons devront ne pas comporter d’additifs. [ En particulier, les additifs polyphosphatés permettant l’incorporation et la rétention d’eau sont interdits. *Cet apport d'eau diminue l'apport nutritionnel de la portion ].*

Dans le cas de proposition de produits d’élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l’éleveur. L’alimentation des produits d’élevage sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l’utilisation d’hormone de croissance, d’huile de palme, d’OGM et de farine animale terrestre. L’utilisation d’antibiotiques à titre préventif doit aussi être limitée.

*L'acheteur devra spécifier le niveau de préparation attendu pour l’ensemble des poissons :*

* *Entier / Étêté / vidé*
* *Dos/ filet / Pavé / darnes*
* *Avec ou sans peau*
* *Avec / pauvre en arêtes / sans arêtes (pour la gamme surgelée)*
* *…*

→ il est important de donner une description précise du produit attendu pour être sûr d’obtenir le produit attendu

***Pour le lot 1 « Poissons et coquillages frais »***

Compte-tenu des particularités de la pêche fraîche (saisonnalité, intempéries…) qui entraînent une variabilité de la disponibilité et une fluctuation importante des cours, les produits frais de la pêche seront proposés par l’entreprise au gestionnaire, de manière hebdomadaire, en fonction des disponibilités.

Le fournisseur proposera prioritairement des espèces de la liste ci-après, mais pourra aussi proposer des espèces équivalentes, pour assurer l’approvisionnement requis. Les produits proposés devront être de Qualité Extra ou A.

Sur la durée du marché, le fournisseur s’engage à livrer une quantité minimale parmi cette liste d’espèces :

◻ 40%

◻ 60%

◻ 80 %

◻ Autre à définir : …. %

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Dénominations de vente | Noms scientifiques |  | Dénominations de vente | Noms scientifiques |
| Poissons | Congre | *Conger conger* | Coquillages, Céphalopodes et Crustacés | Amande | *Glycymeris glycymeris* |
| Grondin rouge | *Aspitriglia cuculus* | Bulot | *Buccinum undatum* |
| Hareng | *Clupea harengus* | Moule | *Mytilus edulis* |
| Limande franche | *Limanda limanda* | Pétoncle | *Aequipecten opercularis* |
| Maquereau | *Scomber scombrus* | Araignée | *Maja squinado* |
| Mulet | *Mugil spp* | Etrille | *Necora puber* |
| Raies | *Raja spp* | Seiche | *Sepia officinalis* |
| Roussette | *Scyliorhynus spp* | Tourteau | *Cancer pagurus* |
| Tacaud | *Trisopterus luscus* | Calamar | *Loligo vulgaris* |
| Dorade grise | *Spondyliosoma cantharus* | Coquille St-Jacques | *Pecten maximus* |
| Eglefin | *Melanogrammus aeglefinus* | Homard | *Homarus gammarus* |
| Julienne ou Lingue | *Molva molva* | Praire | *Venus verrucosa* |
| Lieu Jaune | *Pollachius pollachius* |  |  |
| Merlan | *Merlangius merlangus* |  |  |
| Plie ou Carrelet | *Pleuronectes platessa* |  |  |

*[L’accessibilité aux différentes espèces et au tarif fixés au BPU dépendra de leur disponibilité (saisonnalité, météo) et du niveau d’élaboration attendu (entier, vidé, étêté, tronçon, pavé, darne, dos, filet avec ou sans peau, sans arêtes,… et portionnage).*

Dans le cas de proposition de produits d’élevage, le candidat privilégiera les espèces listées ci-après.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produits d’élevage | Dénominations de vente | Noms scientifiques |
| Truite fario | *Salmo trutta* |
| Truite arc-en-ciel | *Onchorhynchus mykiss* |
| Saumon atlantique | *Salmo salar* |
| Moule | *Mytilus edulis* |
| Huître | *Crassostrea gigas* |

**Pour le lot 2**, ***« Poissons et coquillages surgelés »***

Le fournisseur proposera une gamme de produits de la pêche surgelés issus des espèces de la liste figurant au lot 1, mais pourra aussi proposer des espèces équivalentes, pour assurer l’approvisionnement requis.

Sur la durée du marché, le fournisseur s’engage à livrer une quantité minimale parmi cette liste d’espèces : **« … »** % à définir

Les produits devront présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui exigé pour le poisson frais avant d’être surgelés puis emballés.

Ils devront répondre aux spécifications GPEM en vigueur :

* DA 5541-4 Produits de la mer et d’eau douce
* DA C9-01 Spécifications techniques relatives aux poissons congelés ou surgelés
* DA C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson congelés ou surgelés

Leur niveau d’élaboration attendu est conforme à la Norme AFNOR NF.V 45-074 - Poissons transformés - Portions de filet de poisson surgelé.

En raison de l’impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation (bord/terre – type de surgélation individuellement (norme IQF)).

Les produits surgelés ne devront pas subir de double congélation et ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

Les produits ne doivent pas présenter de brisures ou morceaux et ne pas présenter de givre pour pouvoir être séparés facilement.

* Pour les découpes, filets et portions de poissons surgelés, ceux-ci seront natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et garantie sans arête. Le glazurage, consistant à enrober de glace les produits surgelés individuellement pour les protéger est à mentionner lorsqu’il est mis en œuvre. Conformément à la réglementation, le poids net des produits glazurés s’entend hors glazurage.

Pour les portions de filets de poissons élaborées surgelés seront, ceux-ci seront garantis sans arête, compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson, constituée à partir de morceaux de filets individuels congelés en blocs. La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite. Les portions de filets panés cru, cuits à cœur et/ou pré frits contiendront au minimum 70 % de poisson et auront un rapport protéines sur lipides supérieur à 2. La panure L’huile de palme et les OGM dans les ingrédients constituant la panure sont proscrits. Pas d’usage d’huile de palme non plus pour la cuisson ou précuisson (huile végétale à spécifier).

***2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)***

1. ***Emballage***

**Pour tous les lots,** les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises. Pour les produits provenant de pays tiers, les emballages devront être conformes aux normes européennes (ou équivalentes).

Le conditionnement devra assurer une protection optimale du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d’altération aux produits.

Les poissons frais pourront être livrés en mode sous vide ou en frais conditionnés en caissettes sous glace, conformément à la réglementation en vigueur.

Les coquillages frais seront livrés en vrac ou conditionnés sous vide.

Les produits surgelés seront livrés en cartons. Le calibrage et nombre d’unité par paquet est à préciser.

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d’emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

1. ***Etiquetage***

Chaque colis doit porter un étiquetage complet ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l’intégralité des éléments suivants :

* + nature du produit
	+ l’espèce du produit
	+ quantité
	+ numéro d’agrément
	+ le mode de production ou le type de pêche
	+ la zone de production ou de pêche
	+ date de conditionnement ou de pêche
	+ date limite de consommation pour les produits emballés surgelés ou sous vide.

Les étiquetages devront en particulier respecter les règles de traçabilité en vigueur pour les produits aquatiques :

* + Dénomination officielle de vente et nom scientifique de l’espèce,
	+ mentions pêché ou élevé,
	+ zones et sous-zones FAO ou pays d’origine,
	+ techniques de pêche mises en œuvre…

Outre ces règles générales, l’application de la loi Egalim et les besoins de suivi administratif sur la nature et l’origine des produits, implique au titulaire d’identifier clairement sur ses offres, ses bons de livraison et ses factures :

* Les produits issus de la pêche ou de l’aquaculture durable (MSC, ASC ou équivalent),
* Les produits sous SIQO (Label Rouge, IGP, STG, Bio),
* Les produits issus de filière HVE et/ou de proximité (Saveurs de Normandie, Pavillon France…)
* La localisation des sites de transformation des produits proposés

**A …, le …**

**Le pouvoir adjudicateur.**

**Signature**