

APPEL D'OFFRES OUVERT

FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES FRAIS

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

N° D'AFFAIRES : 2024_ACH_GHT_011

Pouvoir Adjudicateur

CHD Vendée
Etablissement support du GHT 85
Les Oudairies
Boulevard Stéphane Moreau
85925 LA ROCHE SUR YON Cedex 9
Représenté par sa directrice générale par intérim, Mme TICOS, ci-après nommé « CHD Vendée ».

Le présent Cahier des Clauses Particulières comporte 17 pages numérotées de 1 à 17

SOMMAIRE

ARTICLE 1 -	OBJET DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 2 -	FORME DE LA CONSULTATION.....	4
ARTICLE 3 -	DUREE DU MARCHE.....	4
ARTICLE 4 -	DEFINITION DU BESOIN	4
4.1	CARACTERISTIQUES DES PRODUITS	5
4.2	REGLEMENTATION.....	5
4.2.1	MARQUE SANITAIRE	6
4.2.2	CERTIFICATION / ASSURANCE QUALITE	6
4.2.3	QUALITE	6
ARTICLE 5 -	ALLERGENES, OGM, TRACABILITE	6
ARTICLE 6 -	MODALITE D'EXECUTION DU MARCHE	6
6.1	DISPOSITIONS GENERALES.....	6
6.2	STOCKAGE, EMBALLAGE, TRANSPORT	7
6.2.1	DISPOSITIONS GENERALES.....	7
6.2.2	L'EMBALLAGE	7
6.2.3	TRANSPORT	7
6.3	DELAI ET LIVRAISON	8
6.4	VERIFICATION - ADMISSION.....	8
6.4.1	DISPOSITIONS GENERALES.....	8
6.4.2	OPERATIONS DE VERIFICATION	8
6.4.3	OPERATION D'ADMISSION.....	9
6.5	PENALITES.....	9
6.5.1	PENALITES DE RETARD DE LIVRAISON	9
6.5.2	PENALITES EN CAS DE TRAVAIL DISSIMULE	9
ARTICLE 7 -	MODIFICATION OU EVOLUTION DES PRODUITS	9
7.1	CLAUDE DE REEXAMEN	9
7.2	CLAUDE MODIFICATIVE	10
7.2.1	SERVICES SUPPLEMENTAIRES DEVENUS NECESSAIRES.....	10
7.2.2	CIRCONSTANCES IMPREVUES	11
7.2.3	MODIFICATION NON SUBSTANTIELLE.....	13
7.2.4	MODIFICATION DE FAIBLE MONTANT	13
ARTICLE 8 -	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE	13
ARTICLE 9 -	PRIX DU MARCHE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
9.1	LA REVISION DES PRIX	14

<u>9.2</u>	<u>CLAUDE DE SAUVEGARDE</u>	14
ARTICLE 10 -	<u>MODALITES DE PAIEMENT</u>	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
<u>10.1</u>	<u>PRESENTATION DES FACTURES</u>	15
<u>10.2</u>	<u>MODALITES DE REGLEMENT</u>	16
ARTICLE 11 -	<u>AVANCES</u>	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ARTICLE 12 -	<u>CONDITIONS DE RESILIATION</u>	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ARTICLE 13 -	<u>RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</u>	17
ARTICLE 14 -	<u>REGLEMENT DES LITIGES</u>	18
ARTICLE 15 -	<u>DEROGATIONS AU CCAG-FCS</u>	18

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la **fourniture de pains, viennoiseries dans les services de certains centres hospitaliers du Groupement hospitalier de territoire de Vendée (GHT).**

ARTICLE 2 - FORME DE LA CONSULTATION

La consultation est lancée sous la forme d'un **appel d'offres ouvert en application de l'article L2124-2, R2161-2, R2161-3, R2161-4 et R2161-5 du Code de la Commande Publique**

Le volume et le rythme des besoins ne pouvant être déterminés avec précision, **le marché est réalisé sous la forme d'un accord cadre mono attributaire sans minimum et avec maximum en quantité** en vertu des articles R2162-2, R2162-4, R2162-13, R2162-14, R2162-5 du code de la commande publique et exécuté par l'émission de bons de commande dans les conditions fixées par les articles R2162-13 et R2162-14 du Code de la Commande Publique.

ARTICLE 3 - DUREE DU MARCHÉ

Afin de permettre une concordance des dates de marchés entre les établissements, la durée de marché est la suivante :

- **Les lots 1 à 4 sont conclus à compter du 3 mars 2025 ou à compter de la date de notification si celle-ci est postérieure jusqu'au 30 septembre 2025 inclus.**

Chaque lot pourra être reconduit pour 3 nouvelles périodes de 12 mois pour se terminer au maximum au 30 septembre 2028 pour tous les lots

La reconduction est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer. Si le CHD Vendée ne souhaite pas reconduire le marché, il prendra une décision de non-reconduction, qu'il notifiera par courrier au titulaire **deux mois** avant la date anniversaire du marché. En cas de silence gardé par le CHD Vendée, à la date d'échéance, le marché est reconduit à l'identique et le titulaire ne peut s'y opposer.

ARTICLE 4 - DEFINITION DU BESOIN

Les besoins sont répartis en **4 lots** définis **en annexe n°1**

Les quantités estimatives sont indiquées en annexe au présent Cahier des Clauses particulières. Elles ont une valeur indicative et correspondent aux besoins annuels de chaque site. Les besoins sont exprimés en nombre de pains, viennoiseries et pâtisseries.

En plus des produits définis dans les lots, le CHD Vendée et les établissements du GHT pourront acheter ponctuellement et pour des besoins spécifiques des produits de nature identique à l'objet du marché figurant au tarif du titulaire.

Ces achats ne pourront être réalisés que dans la limite de 10% du volume d'achat réalisé par lot dans le présent marché avec les produits référencés.

Les établissements pourront demander au titulaire les fiches techniques correspondantes. Ce dernier précisera le taux de remise consenti sur les produits concernés. La remise catalogue est ferme sur toute la durée du marché, sauf prix promotionnel.

4.1 Caractéristiques des produits

Le pain sera impérativement fabriqué et cuit le jour de la livraison. La livraison de pain congelé ou décongelé, de pain rassis repassé au four est interdite.

Le pain est cuit à point. La mie de couleur blanc crème, fine, souple, bien aérée, bien adhérente à la croûte, avec des alvéoles de taille normale assez irrégulières, d'aspect nacré, aux parois fines. La mie élastique, pressée au doigt, doit reprendre sa position première quand la pression cesse. L'odeur et le goût doit être naturels, sans odeur de levure. Il prendra également toutes les dispositions pour garantir la fourniture de pain de qualité hygiénique et quantitative irréprochable.

Des pains fabriqués à partir de farines répondant aux critères de la loi Egalim (label rouge, bio, etc.) devront être proposés dans **l'offre** du lot 1 (CHD Vendée site de La Roche sur Yon) sur toutes les lignes

Les fournitures devront être conformes à la réglementation européenne et aux spécifications techniques établies par le GEMRCN (GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION). Sans glutamate ni arachide.

La Date limite de consommation pour les pains et viennoiseries frais :

- 5 jours pour le pain tranché.
- 21 jours pour la brioche tranchée

4.2 Réglementation

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- Les normes de la communauté économique européenne
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)

Le respect des réglementations se portera notamment sur :

Règlement CE n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement CE n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Directive CE n°93-43 relative à l'hygiène alimentaire ;

Décret n°91-409 du 26/04/1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine ;

Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

Décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

Arrêté du 27 octobre 1975 modifié, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires ;

Les réglementations d'hygiène auxquelles le secteur de la boulangerie est soumis (arrêté du 9 mai 1995, arrêté du 28 mai 1997 et arrêté du 20 juillet 1998 pour le transport des aliments) seront strictement respectées ;

Le titulaire s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché.

4.2.1 Marque sanitaire

Le candidat précisera son numéro d'agrément sanitaire pour les activités exercées.

4.2.2 Certification / Assurance qualité

Le candidat indiquera s'il possède une certification et le champ de certification ou activités pour lesquels il est certifié (joindre copie du certificat) ou s'il est sous assurance qualité.

4.2.3 Qualité

Le titulaire s'engage à respecter le type de pain, la qualité et le grammage. En cas de litige le CHD Vendée et les autres membres du groupement de commandes se réservent la possibilité de faire contrôler les livraisons par la DGCCRF.

ARTICLE 5 - ALLERGENES, OGM, TRACABILITE

Dans le cadre de la prévention des allergies et de la sécurité alimentaire (OGM) il est demandé au candidat de prouver la nature des corps gras utilisés ou des farines qui composent les produits.

La fiche technique de composition des ingrédients devra être exhaustive.

Sur simple demande d'un établissement, le titulaire devra être à même de tracer l'origine de ses matières premières et d'en fournir les preuves.

En cas de changement de process de fabrication, l'établissement concerné doit être tenu informé de la nouvelle fiche technique mise en œuvre. Le CHD Vendée se réserve la possibilité de ne pas accepter ce nouveau process si ce dernier ne correspond pas à ses attentes.

ARTICLE 6 - MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

6.1 Dispositions générales

Le présent marché s'exécute au moyen de bons de commande établis quotidiennement par le service de restauration de chaque établissement au fur et à mesure de ses besoins.

Les bons de commande sont des documents écrits adressés aux titulaires qui précisent les prestations, décrites dans l'accord-cadre, dont l'exécution est demandée et en déterminent la quantité.

L'émission des bons de commande s'effectue sans négociation ni remise en concurrence préalable des titulaires.

Les commandes seront faites en nombre de pains ou viennoiseries ou pâtisseries

Chaque bon de commande comporte au moins :

- La référence au présent marché,
- La désignation de la fourniture,
- Les quantités commandées,
- Le lieu de livraison.
- Le prix correspondant.

Le bon de commande sera envoyé par fax ou email au fournisseur chaque jour avant 15h pour le lendemain.

6.2 Stockage, emballage, transport

6.2.1 Dispositions générales

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.

Le conditionnement ainsi que le stockage devront être adaptés et conformes à la réglementation (Arrêté du 29.09.1997), fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

6.2.2 L'emballage

Tous les emballages doivent avoir un certificat d'alimentarité, les certificats d'alimentarité des différents emballages pourront être demandés à tout moment. L'altération de l'emballage primaire est un critère de refus à la réception des marchandises.

Les pains pourront être livrés :

- Soit en sac à usage unique de type kraft pour les pains entiers ou de type kraft ou plastique pour les pains tranchés.
- Soit en emballages réutilisables fournis par le titulaire du lot qui en assurera le nettoyage et la désinfection. Un système de consigne est dans ce cas envisageable.

En cas d'allotissement des commandes par service, chaque emballage de pain devra mentionner le nom du service destinataire.

Les viennoiseries seront livrées par cartons empilables et jetables (usage unique), le carton doit être agréé au contact alimentaire et étiqueté.

6.2.3 Transport

Le matériel et le véhicule équipé pour le transport de denrées alimentaires utilisés sont entretenus régulièrement en état de propreté visible et olfactive rigoureuses.

La personne préposée au transport observe les règles de la plus stricte propreté : mains propres, tenue blanche et propre destinée à éviter le contact du pain avec les vêtements.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'effectuer pendant la durée du marché des visites de contrôle du véhicule servant à l'approvisionnement.

Les produits voyagent aux risques et périls du fournisseur. Le titulaire s'engage à respecter la législation en vigueur pour le transport et la préservation des denrées transportées. S'il sous-traite le transport, le titulaire oblige son prestataire à respecter ces impératifs.

Les véhicules destinés au transport doivent respecter les normes d'hygiène (être munis d'un dispositif d'aération évitant toute pollution ; ils sont clos au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison ; à l'intérieur des véhicules doivent être disposés des paniers, chariots, casiers ou étagères permettant d'éviter à la fois l'écrasement des pains et le contact des pains avec le plancher et les parois...)

Au cours du transport, le pain, même enveloppé, n'est jamais déposé, avant la livraison, dans un emplacement susceptible d'être pollué.

6.3 Délai et livraison

La livraison du pain doit être assurée toute l'année 6 jours sur 7 minimum. Des livraisons 7 jours sur 7, toute l'année pourront être proposées, et seront évaluées dans le cadre du critère d'évaluation « la qualité du service ».

En cas de non-respect des jours et heures de livraison, au regard de la nécessité de service d'obtenir les produits pour servir les patients, résidents et les personnels, chaque établissement se réserve la possibilité de s'approvisionner chez un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire du marché.

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du CCAG FCS. Le fournisseur s'engage à une livraison journalière en fonction des ouvertures des différents sites.

Le pain sera livré dans chaque établissement, dans les différents services, aux horaires et conditions indiqués pour chaque lot, dans l'annexe n°1 du présent Cahier des Clauses particulières.

Pour le lot 2 : 2 choix de lieux de livraison sont possibles. En priorité il est souhaité une livraison à l'adresse postale des services concernés mais une livraison sur le site principal du CH cote de lumière peut être acceptée selon la motivation du candidat.

Toute livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison :

La fourniture livrée sera pesée par échantillonnage.

Le bon de livraison délivré par le fournisseur, devra comporter :

- Le nombre de pains,
- Le poids global de la marchandise,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimum

Toute marchandise laissée sans réception par un agent sera refusée et ne sera pas réglée.

6.4 Vérification – Admission

6.4.1 Dispositions générales

La fourniture doit être conforme aux articles qui ont fait l'objet de la soumission.

La bonne exécution du marché sera constatée selon les modalités des articles 22 à 25 du CCAG.

Si les produits et/ou les quantités livrés ne sont pas conformes à la commande, le CHD Vendée ou les établissements peuvent mettre en demeure le fournisseur de reprendre la marchandise ou de compléter la livraison dans les délais qui lui seront prescrits.

Les frais de retour des marchandises non conformes sont à la charge du titulaire.

Dans le cas de mauvaise exécution du marché et en particulier en matière de qualité défectueuse ou d'impossibilité de livraison dans les délais fixés ou de non-conformité avec le produit demandé, il pourra être pourvu aux besoins de l'établissement aux frais et risques du titulaire, en s'approvisionnant auprès d'un autre fournisseur. Le CHD Vendée ou les établissements concernés apposeront, si nécessaire, des réserves précises sur le document de livraison. Ces réserves seront confirmées par lettre recommandée auprès du fournisseur dans les 72 heures suivant les réserves.

6.4.2 Opérations de vérification

Un contrôle qualitatif sera effectué à la réception des produits. Il aura pour but :

- De vérifier si les conditions de livraison et d'hygiène sont bien respectées conformément à la législation,
- De tester la fraîcheur des produits livrés.

Un contrôle quantitatif sera effectué à la réception des produits. Il aura pour but :

- De vérifier les poids et quantités réellement livrés et portés sur le bon de livraison
- De faire un rapprochement avec le bon de commande.

En cas de décalage (excédents / manquants) le constat sera établi et une correction sera effectuée (avoir, reprise, acceptation par dérogation, re-livraison si nécessaire ...).

6.4.3 Opération d'admission

L'admission des fournitures sera prononcée par l'établissement destinataire qui dispose de 3 jours à compter du lendemain de la date de livraison pour accepter les fournitures de produits frais. Pour les produits surgelés, l'établissement destinataire dispose de 15 jours à compter du lendemain de la date de livraison pour accepter les fournitures. Ces délais dépassés, l'admission est prononcée tacitement.

6.5 Pénalités

6.5.1 Pénalités de retard de livraison

Les pénalités de retard ne s'appliqueront que si le retard est imputable au titulaire du marché.

En cas de retard de livraison répétitif au-delà du delta horaire admissible précisé en annexe N°1, des pénalités seront applicables au-delà de 2 retards par quinzaine, sans mise en demeure préalable. Le prochain retard constaté fera l'objet de l'application des pénalités prévues, sous réserve des stipulations des articles du présent cahier des Clauses Particulières. Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG FCS, la pénalité est calculée de la manière suivante :

Une pénalité forfaitaire de 50 € sera appliquée par retard constaté

Les pénalités seront calculées à partir du 3^{ème} retard par quinzaine.

Une fois le montant des pénalités déterminé, elles sont déduites du montant du marché actualisé ou révisé TTC.

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, les pénalités en deçà de 1000 euros sont dues.

6.5.2 Pénalités en cas de travail dissimulé

En cas de travail dissimulé, Le titulaire est tenu de fournir au CHD Vendée, à la signature du contrat et tous les six mois à compter de la prise d'effet du contrat, l'ensemble des documents mentionnés à l'article D.8222-5 du Code du Travail. En cas de non accomplissement des formalités prévues aux articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du Code du Travail, le titulaire encourt, après mise en demeure restée infructueuse à l'issue d'un délai de 15 jours, l'application d'une pénalité de 100 euros par constat de non remise des documents prévus aux articles D.822-5 ou D.8222-7 du Code du Travail. Après une nouvelle mise en demeure restée également infructueuse à l'issue d'un nouveau délai de 15 jours, le titulaire encourt l'application d'une pénalité supplémentaire de 200 euros par constat de non remise des documents prévus aux articles D.8 222-5 ou D.222-7 du Code du Travail.

ARTICLE 7 - MODIFICATION OU EVOLUTION DES PRODUITS

7.1 Clause de réexamen

En application de l'article R 2194-1 du Code de la Commande Publique, le marché peut être modifié quel que soit le montant, dans les cas suivants :

a. **Cession de marché** sous réserve des conditions cumulatives suivantes :

- La cession ne doit pas entraîner de modification du prix du marché, de sa durée, de son objet et autres éléments substantiels.
- Le nouveau titulaire doit remplir les conditions fixées par l'Acheteur Public pour la participation à la procédure de passation du marché initial

Dans cette optique, le nouveau titulaire devra fournir les mêmes niveaux de capacités qu'exigés lors de la passation du marché initial, et transmettre les pièces administratives exigées pour les attributaires.

Dans le cas d'une cession sans disparition de l'ancien titulaire, la notification de la clause de réexamen lui sera transmise également.

b. Révision des prix

Dans les cas prévus ci-dessus, une clause de réexamen sera réalisée par l'Acheteur Public et notifiée au titulaire du marché.

c. Nouvelles dispositions législatives et réglementaires

Tout appareil ou dispositif nouveau et toute modification, exigés par de nouvelles dispositions législatives ou réglementaires seront à la charge du titulaire du marché.

Si les installations, les matériels ou les prestations de service cessent d'être conformes à la législation en vigueur, dès qu'il en a connaissance, le titulaire doit le signaler au CHD Vendée et proposer toutes les modifications qu'entraînerait l'évolution de la réglementation à laquelle les installations ou matériels sont soumises.

Le titulaire, dans son devoir de conseil, adressera dans un courrier d'information, l'impact des nouvelles modifications, à la suite des évolutions législatives et réglementaires. Toute modification devra recevoir préalablement l'approbation du CHD Vendée.

Si le titulaire n'a pas la capacité de s'adapter à la nouvelle réglementation, le CHD Vendée se réserve le droit de prendre les dispositions nécessaires pour lancer une nouvelle consultation qui permettra de répondre aux nouvelles exigences techniques. Le titulaire du marché sera tenu de poursuivre sa prestation de service jusqu'à la notification du nouveau marché.

d. Modification ou évolution du produit

Le fournisseur doit informer les établissements de toute modification de quelque caractéristique que ce soit du produit, (composition ou forme du produit, constituant de l'emballage, ...) dès réception du bon de commande et avant livraison.

Dans le cas où la référence d'un produit retenu dans le marché viendrait à disparaître, le titulaire s'engage à en avertir l'établissement et à lui proposer une référence équivalente. La poursuite du marché avec le nouveau produit est soumise à une acceptation de l'établissement membre. Si le produit de remplacement proposé ne correspond pas au besoin de l'établissement, l'établissement s'approvisionnera chez un autre fournisseur de son choix aux frais du titulaire.

e. Augmentation du montant maximum du marché pour chaque lot dans la limite maximale de 20%.

7.2 Clause modificative

7.2.1 Services supplémentaires devenus nécessaires

En cas de demande de **missions complémentaires non prévues et non prévisibles initialement mais nécessaires** à la réussite de la mission attendue dans sa globalité, parce que difficilement indissociables techniquement et/ou économiquement au regard des prestations déjà réalisées dans le cadre du présent marché.

Cette mission complémentaire est réalisée dans la limite de 50% du montant du marché initial. Lorsque plusieurs modifications successives sont effectuées, cette limite s'applique au montant de chaque modification. Il sera tenu compte de la clause de variation des prix dans le calcul du montant de la modification.

7.2.2 Circonstances imprévues

Cet article complète l'article 24 du CCAG FCS.

Rappel : Obligation d'information

En cas d'évènement imprévisible et extérieur aux parties survenant en cours d'exécution, notamment d'ordre sanitaire, climatique ou économique, le titulaire doit informer l'acheteur dans les plus brefs délais des difficultés qu'il rencontre et qui sont liées à cet événement.

Le titulaire doit exposer par écrit l'impact de l'évènement sur sa capacité à remplir ses obligations et s'engage à fournir les justificatifs démontrant que les difficultés qu'il rencontre sont strictement liées à cet événement.

Modalités de poursuite du contrat

➤ Modification des conditions d'exécution

Conformément à l'article R.2194-5 du Code de la commande publique, des circonstances imprévues peuvent justifier la modification du périmètre des prestations ou l'adaptation des conditions d'exécution du marché.

La modification, actée par voie de clause modificative, peut notamment prendre la forme :

- **d'une prolongation de la durée du marché** si le marché arrive à échéance pendant l'évènement imprévisible et qu'une remise en concurrence ne peut être réalisée dans des conditions raisonnables, exposant alors les établissements du GHT à une rupture dans la continuité des soins ;
- **d'une augmentation du volume maximum contractuel** dès lors que l'organisation d'une procédure de mise en concurrence ne peut être mise en œuvre dans des conditions raisonnables si l'évènement ou la circonstance imprévisible a pour conséquence d'exposer les établissements à un besoin immédiat de surcroît de commande nécessaire à la continuité des soins ;
- **d'une demande du CHD VENDEE de rationaliser les commandes** des établissements membres du GHT Vendée afin d'assurer un minimum de livraison pour chaque établissement

Pour chaque lot, le montant de la modification ne pourra être supérieur à 50% du montant initial, le montant initial étant calculé sur la base du montant ou du volume maximum contractuel de chaque lot. Il sera tenu compte de la clause de variation des prix dans le calcul du montant de la modification.

➤ Modification temporaire des prix

Pour chaque lot, le titulaire du marché pourra solliciter une augmentation **temporaire** des prix s'il démontre que le maintien des prix dans les conditions de l'offre initiale, formules de révision contractuelles incluses, ne permet pas la poursuite de l'exécution de l'accord-cadre dans des conditions économiques équilibrées.

L'acceptation de cette modification par le pouvoir adjudicateur sera subordonnée à la production par le titulaire des justificatifs permettant de caractériser un bouleversement de l'économie générale du contrat impactant les conditions économiques de son offre initiale par des charges extracontractuelles excessives.

A ce titre, il devra notamment justifier, pour chaque référence de prix concernée par la demande d'augmentation, de la différence entre sa marge bénéficiaire nette au moment où il a remis son offre et au moment où l'évènement survient, ainsi que de l'importance des charges extracontractuelles supportées du seul fait de l'évènement imprévisible. Une décomposition du coût de son offre au moment de la notification du marché sera à ce titre nécessaire afin d'apprécier l'impact de la circonstance imprévisible sur l'offre du titulaire à la date de la demande d'augmentation des prix.

L'acheteur analysera le bien-fondé de cette demande sur la base des justificatifs transmis et se réserve la possibilité de refuser cette demande si les éléments apportés ne sont pas suffisants pour justifier une augmentation des prix. L'Acheteur notifie sa décision dans un délai de trente jours. S'il entend mettre en œuvre la présente clause, il notifie dans ce délai au Titulaire un ou plusieurs prix nouveau(x) permettant de tenir compte de l'augmentation des coûts dans **une annexe au contrat** prévue à cet effet.

Le montant de l'augmentation des prix sera strictement limité à 50% du montant de l'augmentation des charges extracontractuelles dûment démontré selon la formule suivante :

Prix initial révisé + (Prix initial révisé x pourcentage d'augmentation constaté x 50%)

La période de modification des prix sera limitée à 3 mois, renouvelable au maximum deux fois, sous réserve que le titulaire justifie la persistance du déséquilibre économique.

Au-delà de ce délai, les prix de l'offre initiale s'appliqueront de nouveau.

Le titulaire dispose alors d'un délai de trente jours suivant la notification du(es) prix nouveau(x) pour l'(es) accepter, étant précisé que s'il n'a pas présenté d'observation dans ce délai, il est réputé avoir accepté le(s) prix nouveau(x) fixé(s) par l'Acheteur. En cas d'acceptation, le(s) prix nouveau(x) s'applique(nt) en lieu et place du(es) prix du bordereau des prix unitaires. En cas de refus, le(s) prix initial(aux) demeure(nt) applicable(s).

En tout état de cause :

- Aucune augmentation de prix ne peut être imposée unilatéralement par le Titulaire: les prix contractuels du marché demeurent en vigueur dans l'attente de **l'annexe au contrat** signée par l'acheteur,
- Le Titulaire ne peut refuser d'approvisionner les établissements au motif que les prix n'ont pas été modifiés.

➤ Modalités de suspension du contrat

En cas d'impossibilité temporaire d'exécuter le contrat du fait de la survenance d'évènement imprévisible ou d'une circonstance imprévue, l'acheteur peut suspendre l'exécution du contrat sur décision notifiée au titulaire.

Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnisation.

Dans ce cadre, un marché de substitution pour la même prestation, auprès d'un autre fournisseur pourra être conclu pour la durée de la crise dans le respect des règles de la commande publique en vigueur au moment de la crise. Le marché de substitution ne sera pas exécuté aux frais et risques du titulaire.

Les conditions d'exécution du marché lors de la reprise et les modalités de paiement seront définies par clause modificative à la fin de la période de crise.

7.2.3 Modification non substantielle

En application de l'article R 2194-7 du Code de la Commande Publique, le marché peut être modifié lorsque les modifications, quel que soit leur montant ne sont pas substantielles.

7.2.4 Modification de faible montant

En application de l'article R 2194-8 du Code de la Commande Publique, le marché peut être modifié lorsque le montant de la modification est inférieur à 10% du montant du marché initial. Lorsque plusieurs modifications sont effectuées, le pouvoir adjudicateur prend en compte le montant cumulé.

Dans les 4 cas prévus ci-dessus, une clause modificative sera rédigée par le pouvoir adjudicateur et signée par les parties contractantes.

S'il s'agit d'une prestation qui vient en sus ou en déduction, le nouveau montant du marché en tiendra compte. Dans le cas d'une prestation en sus du besoin initial, les prix définis et retenus dans le cadre du présent marché s'appliqueront, réajustés éventuellement dans les conditions du présent Cahier des Clauses Particulières (cf : l'article prévu pour la révision ou actualisation des prix du marché.)

ARTICLE 8 - DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

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

- **Le présent Cahier des Clauses Particulières et son annexe**, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du C.H.D. fait foi,
- **Le Cahier des Clauses Administratives Générales** applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (Arrêté du 30 mars 2021).
- **L'acte d'engagement et ses annexes éventuelles** dûment datés et signés,
- **L'offre de prix** datée et signée
- Les éléments techniques,
- Le tarif en vigueur des produits de même nature que l'objet du marché,

Le C.C.A.G n'est pas joint matériellement au marché, mais les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer et les accepter.

Concernant les pièces contractuelles postérieures à la notification du marché, le titulaire accepte expressément ne pas se prévaloir de ses conditions générales de vente.

ARTICLE 9 - PRIX DU MARCHÉ

Les prix du marché sont les **prix unitaires nets HT** de chacun des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires.

Chaque prix unitaire inclut :

- Le portage dans les différents points de livraison
- Le coût des sacs/cagettes ou autre contenant dans lesquels sera effectuée la livraison (excluant toute facturation supplémentaire pour ces emballages)
- Le coût des étiquettes pour l'identification des services.

Les prix s'entendent sans minimum de commande ni frais de facturation.

De façon plus détaillée, les prix comprennent :

- Toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les fournitures,
- Les frais afférents au conditionnement, stockage, emballage, assurance et transport jusqu'au lieu de livraison,
- Les frais de manutention jusque dans les locaux,
- Les marges pour risques et marges bénéficiaires,
- L'évacuation de tous les emballages,
- Les frais de main d'œuvre et de déplacement,
- Les frais non mentionnés mais qui sont nécessaires à l'obtention d'une bonne livraison des produits.

Ces prix sont fermes sur une période de 12 mois.

Le prix de règlement du marché s'entend TTC, au taux de TVA en vigueur à la date de notification du marché. En cas de variation de la taxe à la valeur ajoutée, l'article 7.3 du C.C.A.G. s'applique.

Le fournisseur fera bénéficier les établissements de tout prix promotionnel qu'il appliquerait au reste de sa clientèle, dans la mesure où ce prix serait inférieur au prix du marché.

9.1 La révision des prix

Trois mois avant la fin de chaque période, le titulaire pourra proposer un ajustement de ses prix à la hausse comme à la baisse pour la période contractuelle suivante de 12 mois en fonction des variations du barème applicable à l'ensemble de sa clientèle. Le titulaire justifiera l'évolution du prix au regard de l'évolution de sa structure de coût. Il indiquera au CHD Vendée toutes les données relatives au barème clientèle, ce dernier doit être joint lors de chaque éventuel ajustement, daté et numéroté. Le CHD Vendée se réserve la possibilité d'accepter ou non l'ajustement des prix proposés.

Le fournisseur fera bénéficier les établissements de tout prix promotionnel qu'il appliquerait au reste de sa clientèle, dans la mesure où ce prix serait inférieur au prix du marché. Pour cela, il donnera toutes informations utiles : période concernée par la promotion, la différence de prix entre le prix du marché et le prix promotionnel. Ce tarif sera annexé au marché. A l'expiration de la période promotionnelle, les prix du marché initiaux sont à nouveau en vigueur. La baisse de prix s'applique aux commandes émises pendant toute la durée de la promotion. La facture intégrant des prix promotionnels fait explicitement référence au tarif promotionnel.

9.2 Clause de sauvegarde

Dans le cas où l'ajustement des prix conduirait à une hausse supérieure à 3 % annuelle par rapport aux coûts initiaux, le CHD Vendée se réserve la possibilité de résilier le marché, sans indemnités si le prestataire n'est pas en mesure de justifier les causes de cette hausse.

10 - MODALITES DE PAIEMENT

10.1 Présentation des factures

Les commandes et la facturation se feront en nombre de produits

Les factures comportent les indications suivantes :

- L'identification du fournisseur : nom, adresse, RCS, ... ,
- La date et le n° de la facture
- L'identité postale ou bancaire indiquée dans l'acte d'engagement,
- L'identification de l'établissement membre
- Le numéro du marché,
- Le numéro et la date du bon de commande,
- La nature et la quantité de fournitures livrées,
- Le prix unitaire hors taxe des fournitures livrées,
- Le montant total hors taxe,
- Le taux et le montant des taxes,
- Le montant total T.T.C.

Les factures seront adressées en fonction du site émetteur de la commande :

Pour le CHD Vendée :

(Site de la Roche sur Yon)

Service Restauration
 Direction des ressources matérielles et du patrimoine
 CHD Vendée
 Les Oudairies
 85925 - LA ROCHE SUR YON – Cedex 9

Dématérialisation Chorus : N° Siret 2685024200016 CHD Vendée Code d'engagement (N° commande)

: A(espace)+6 chiffres code service RESTAURATION

(Site de Montaigu)

CHD Vendée – Site de Montaigu
 Direction des Ressources Matérielles et du patrimoine
 54 rue St Jacques BP 259
 85600 Montaigu

Dématérialisation Chorus : N° Siret 2685024200016 CHD Vendée Code d'engagement (N° commande)

: AM+6 chiffres code service RESTAURATION

Pour le CH Côte de Lumière :

Direction des Ressources Matérielles et du patrimoine
 CH Côte de Lumière
 4 rue Jacques Monod
 85340 Olonnes sur Mer

Dématérialisation Chorus : N° Siret 26850030300212 code service DRM

Pour le CH Fontenay le Comte :

Direction des ressources matérielles et du patrimoine
 Centre Hospitalier CS 10039
 85201 FONTENAY-LE-COMTE Cedex
 Dématérialisation Chorus : N° Siret 26 85 00 19 60 00 12

10.2 Modalités de règlement

Le paiement des factures est effectué par virement administratif par le Trésorier Principal des Hôpitaux de chaque établissement.

Le délai global de paiement est de 50 jours à compter de la date de réception de chaque facture par les établissements.

En cas d'application d'un escompte, ce délai pourra être réduit.

Le défaut de paiement dans le délai prévu ci-dessus donne droit au versement d'intérêts moratoires. Le taux des intérêts moratoires est le 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 majoré de huit point de pourcentage.

Le délai peut être suspendu à la demande de la personne responsable du marché, du titulaire ou du comptable si la facture ou ses annexes présentent des anomalies en interdisant le paiement.

Le titulaire est tenu de signaler tout changement survenant au cours de l'exécution du marché, conformément à l'article 3.4.2 du CCAG.

Tous les motifs de retard imputables au titulaire du marché suspendront de plein droit le délai de paiement.

11 AVANCES

Sans objet

12 CONDITIONS DE RESILIATION

Le titulaire ne pourra céder le marché, en tout ou partie, sans l'autorisation du C.H.D. sous peine de résiliation.

Le présent marché pourra être résilié en cas de :

- Défaillance du titulaire dans l'exécution du marché,
- Défaut de livraison dans les délais prescrits,
- Non-conformité des produits livrés avec ceux retenus dans le marché,
- Changement de caractéristiques d'un produit non validé par l'établissement
- Motif d'intérêt général
- Non-respect de la clause de sauvegarde des prix
- Si la mise en demeure de corriger la défaillance ou le dysfonctionnement, adressée au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, reste sans effet.

La résiliation effectuée dans les conditions précisées ci-dessus n'ouvre pas droit à indemnisation. Tout litige pouvant entraîner une résiliation du marché fera l'objet d'un avertissement notifié au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception. Le CHD Vendée se réserve le droit de faire exécuter tout ou partie de la prestation prévue au présent marché aux frais du titulaire défaillant et, le cas échéant, d'introduire contre lui un recours en dommages et intérêts.

Plus généralement le présent marché peut être résilié dans les formes prévues au Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux fournitures courantes et services.

13 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour tout renseignement dans le cadre de l'exécution du marché, les contacts sont :

CH FONTENAY LE COMTE

Référent :

M. Daniel Contu

Responsable restauration

Tél : 02 51 53 28 31

Mail : daniel.contu@ght85.fr

CH COTE DE LUMIERE

Référent :

M. Franck Masson, Responsable logistique

Tél : 02.51.21.89.61

Mail : franck.masson@ght85.fr et drmmarche@ch-cotedelumiere.fr

CHD VENDEE

Référent :

Madame Marie-Line Giraudeau – Gestion administrative

Tél : 02 51 45 40 68

Fax : 02 51 45 40 78

Mail : marie-line.giraudeau@ght85.fr et restauration@chd-vendee.fr

14 REGLEMENT DES LITIGES

Les parties tenteront par tous les moyens de trouver une solution amiable à tout dysfonctionnement dans le cadre du marché. Pour cela, les parties s'efforceront de recourir à la transaction pour résoudre les conflits, dans les conditions notamment précisées par la circulaire du 6/02/1995 relative au développement du recours à la transaction pour régler amiablement les conflits complétés par la circulaire du 07/09/2009 relative au recours à la transaction pour la prévention et le règlement des litiges portant sur l'exécution des contrats de la commande publique. En cas de litige pour l'exécution du marché, le tribunal administratif de Nantes est seul compétent. Les dispositions générales fixées par les textes relatifs aux Marchés Publics et les textes subséquents s'appliqueront de plein droit au présent marché pour tout ce qui n'y est pas formellement dérogé.

Tribunal Administratif de Nantes

6 allée de l'Ile Gloriette

BP 24111

44041 NANTES Cedex 01

15 DEROGATIONS AU CCAG-FCS

L'article 6.5 du présent marché déroge aux dispositions de l'article 14 du CCAG-FCS (pénalités).

L'article 8 du présent marché déroge aux dispositions de l'article 4 du CCAG-FCS (documents contractuels).

Une complétude de résiliation pour motif d'intérêt général a été rajoutée à l'article 12 du présent marché.

D'une manière générale, le CCAG-FCS s'applique de plein droit au présent marché pour tout ce qui n'y est pas formellement dérogé.

A La Roche sur Yon, le **13 DEC. 2024**

Le Directeur des Achats du GHT Vendée

G. CAUMONT



