



CROUS de Montpellier-Occitanie
2, rue Monteil – CS85053
34 093 Montpellier cedex 5

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

Marché de fourniture et livraison de fruits et légumes frais aux restaurants universitaires du Crous de Montpellier - Occitanie

Procédure de consultation :

Appel d'Offres Ouvert

Articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique

Référence de l'accord-cadre : L25FFL

Numéros des lots :

Lot 1	L25FFL.1	Fruits et légumes frais 1 ^e gamme - Montpellier / Béziers
Lot 2	L25FFL.2	Légumes frais 5 ^e gamme secteur - Montpellier / Béziers
Lot 3	L25FFL.3	Fruits et légumes frais 1 ^e et 5 ^e gamme - Nîmes
Lot 4	L25FFL.4	Fruits et légumes frais 1 ^e et 5 ^e gamme - Perpignan

Lot 4	L25FFL4G.1	Fruits et légumes frais 4 ^e gamme - Montpellier / Béziers
Lot 5	L25FFL4G.2	Fruits et légumes frais 4 ^e gamme - Nîmes
Lot 6	L25FFL4G.3	Fruits et légumes frais 4 ^e gamme - Perpignan

Lot 7	L25FFLCC.1	Fruits et légumes frais de saison circuit court - Montpellier / Béziers
Lot 8	L25FFLCC.2	Fruits et légumes frais de saison circuit court - Nîmes
Lot 9	L25FFLCC.3	Fruits et légumes frais de saison circuit court - Perpignan

SOMMAIRE

CLAUSES ADMINISTRATIVES	3
ARTICLE 1. PARTIES CONTRACTANTES	3
ARTICLE 2. OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
2.1. Objet	3
2.2. Particularités du marché	3
2.3. Considérations sociales et environnementales	3
2.4. Sites à livrer	3
2.5. Services associés	4
2.6. Produits concernés :	4
2.7. Nomenclature :	4
2.1. Procédure	4
2.2. Allotissement et montants des lots	4
2.3. Dates et durée	5
ARTICLE 3. DOCUMENTS CONTRACTUELS	5
ARTICLE 4. OBLIGATIONS DU TITULAIRE	6
4.1. Référents et courriels	6
4.2. Continuité de service – gestion des ruptures	6
4.3. Qualité des produits	6
4.4. Transport, manutention et sécurité	6
4.5. Contrôle et gestion des non-conformités	7
4.6. Discretion et confidentialité des données personnelles	7
4.7. Changements chez le Titulaire	7
4.8. Assurance	8
4.9. Respect du code du travail	8
4.10. Groupement d'entreprises	8
ARTICLE 5. EXÉCUTION DU MARCHÉ	8
5.1. Les bons de commande	8
5.2. Transmission des commandes et accusé de réception	8
5.3. Signalement concernant les commandes	9
5.4. Annulation de commande	9
5.5. Bons de livraison	9
ARTICLE 6. MODALITES ET DELAIS DE LIVRAISON	9
6.1. Modalités de livraison	9
6.2. Fréquences et délais de livraison	9
ARTICLE 7. CONTRÔLE DES FOURNITURES LIVREES	10
7.1. Modalités de la vérification	10
7.2. Cas de non-conformités quantitatives	10
7.3. Cas de non-conformités qualitatives	10
7.4. Défaillance du Titulaire	11
ARTICLE 8. FACTURATION	11
8.1. Présentation	11
8.2. Conformité avec les bons de livraison et les bons de commande	11
8.3. Transmission via CHORUS PRO	11
ARTICLE 9. PRIX	12
9.1. Frais de port	12
9.2. Modalités d'établissement des prix	12
9.3. Révision des prix	12
9.4. Clause de sauvegarde	13
9.5. Délais de paiement	13
9.6. Intérêts moratoires	13
ARTICLE 10. PENALITES DES MANQUEMENTS AUX CONDITIONS DE LIVRAISON	14
10.1. Pénalités pour retard de livraison	14
10.2. Pénalités pour absence de livraison	14
10.3. Pénalités pour non-respect des modalités de livraison	14
10.4. Pénalités pour non-respect des exigences de qualité et de calibre	14
10.5. Pénalité pour retard de réponse aux fiches de non-conformité	14
10.6. Modalités d'application des pénalités	14
ARTICLE 11. RESILIATION	15
11.1. Résiliation à la demande du Titulaire	15
11.2. Résiliation pour événements extérieurs au marché	15
11.3. Résiliation pour motif d'intérêt général	15
11.4. Résiliation pour faute du Titulaire	15
11.5. Exécution des prestations aux frais et risques du Titulaire	15
ARTICLE 12. Dérogations au CCAG-FCS	15
CLAUSES TECHNIQUES	16
ARTICLE 13. QUALITE ET NORMES	16
13.1. Qualité attendue selon les lots	16
13.2. Particularités des lots de produits frais de saison en circuit-court :	16
13.3. Traçabilité	16
13.4. Normes et spécifications techniques	16
13.5. Objectifs de la loi EGalim	17
ARTICLE 14. CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE	17
14.1. Produits de 1e gamme	17
14.2. Produits de 4° et 5° gamme	17
ARTICLE 15. TRANSPORT ET LIVRAISON	18
15.1. Protection des produits	18
15.2. Température contrôlée	18
15.3. Contrôle des véhicules	18

CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1. PARTIES CONTRACTANTES

Le présent accord-cadre est conclu entre :

- le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (Crous) de Montpellier - Occitanie, représenté par Madame Sandrine CLOAREC, Directrice Générale du Crous, d'une part,

et

- le ou les opérateurs économiques attributaires, ci-après désignés « Titulaire », d'autre part.

ARTICLE 2. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

2.1. Objet

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de fruits et légumes 1^{ère} 4^{ème} et 5^{ème} gammes ainsi que des fruits frais de saison en circuit court, aux structures de restauration universitaires du Crous de Montpellier - Occitanie.

2.2. Particularités du marché

ACTIVITE FLUCTUANTE :

Les restaurants universitaires ont une activité fluctuante avec une activité forte entre septembre et avril et une activité basse lors des périodes de vacances universitaires :

- vacances d'été (de avril à septembre),
- vacances d'automne (de fin octobre à début novembre),
- vacances de fin d'année (de fin décembre à début janvier),
- vacances d'hiver (de fin février à début mars),
- vacances de printemps (de fin avril à début mai).

FORTE FREQUENCE DE LIVRAISON REQUISE :

Compte-tenu de la limite des locaux de stockage dans les restaurants universitaires et pour des questions de fraîcheur, le Titulaire s'engage à pouvoir livrer tous les jours du lundi au vendredi (non-fériés), notamment entre mi-septembre et mi-avril.

LIVRAISON MATINALE :

La restauration comprenant une grosse part d'élaboration des sandwiches tous les matins à partir de 6h00, les Titulaires, notamment en 4^e gamme, s'engage à livrer dans le créneau indiqué à l'annexe « sites de livraison » et d'une manière générale à partir de 6h00/6h30.

Cependant, en cas de rupture, il pourra être demandé une livraison corrective dès 5h30 le lendemain. Le Titulaire doit être en mesure de corriger les ruptures très tôt le lendemain matin.

2.3. Considérations sociales et environnementales

Le Plan National pour des Achats Durables 2022-2025 (PNAD) stipule que 100% des marchés publics comprennent au moins une considération environnementale et 30% d'entre eux, au moins une considération sociale. La loi Climat et Résilience rend obligatoire d'atteindre un taux d'au moins 50% de denrées alimentaires de qualité et durables dans la restauration collective rendant un service public et dans son article 35, applicable au plus tard en août 2026, des conditions d'exécution prenant en compte des considérations sociales et d'emploi, notamment en faveur des personnes défavorisées sauf dérogation.

En conséquence, le Crous de Montpellier a mis en place des critères de sélection permettant de contribuer à ces objectifs réglementaires (cf. CRT - annexe 2 à l'acte d'engagement). Le Titulaire s'engage à respecter l'ensemble des mesures qu'il aura indiquées dans son offre au CRT et les documents joints pour les attester.

2.4. Sites à livrer

Les sites à livrer indiqués dans l'annexe « Points de livraison » peuvent évoluer en fonction d'ouverture ou de fermeture de site, ils sont actuellement (début 2025) au nombre de :

- 7 sites à livrer pour l'unité de gestion secteur Montpellier-Béziers : Richter, Boutonnet, Triolet, Vert-Bois Odontologie, Veyrassi, Béziers (+ 1 à venir : Atrium)
- 2 à 5 sites à livrer pour l'unité de gestion secteur Nîmes : Saint-Césaire et Pinède pour toutes les gammes, et Caferium, Hoche et Parenthèse uniquement pour la 1^e gamme (conventionnel et circuit-court)
- 1 site à livrer pour l'unité de gestion secteur Perpignan.

2.5. Services associés

L'objet du marché inclut toutes les prestations et services associés nécessaires à l'exécution du marché notamment :

- la réception et le traitement des commandes,
- le conditionnement, le transport et le déchargement jusqu'aux sites de livraison,
- le traçage des produits de la production à la livraison,
- la gestion et le contrôle qualité des produits à livrer,
- le traitement des non-conformités,
- le suivi de l'exécution du marché,
- la transmission des bilans annuels,
- le suivi et le respect de la réglementation en vigueur.

2.6. Produits concernés :

Les fruits et légumes 1^e, 4^e et 5^e gamme concernés par l'accord-cadre et commandables par les responsables d'approvisionnement des sites de restauration du Crous sont uniquement ceux listés aux BPU/DQE, sauf les deux exceptions indiquées ci-dessous.

Certains fruits et légumes hors BPU/DQE pourront être commandés dans les cas suivants :

- besoin d'autres fruits et légumes de 1^e gamme (part catalogue)
- opérations de mise en avant de certains fruits et légumes de saison en circuit-court

Définitions :

La 1^{ère} gamme concerne les fruits et légumes frais à l'état brut n'ayant subi aucune transformation.

La 4^{ème} gamme concerne les fruits et légumes crus, frais, prêts à l'emploi, traités (épluchés, coupés...), conditionnés (en sachets ou autres), à stocker au frais et qui nécessitent une dernière opération avant consommation (assaisonnement, cuisson...).

La 5^{ème} gamme concerne les fruits et légumes prêts à consommer, transformés par cuisson (pasteurisation ou stérilisation).

2.7. Nomenclature :

Les classifications CPV de l'accord-cadre sont les suivantes :

15300000-0	Fruits, légumes et produits connexes
15330000-0	Fruits et légumes transformés

2.1. Procédure

Le mode de passation du présent marché est à un appel d'offres ouvert soumis aux dispositions des articles L. 2124-2, R. 2124-2 1^o et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique

Il s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commande, les bons de commande précisent la nature, la quantité et les circonstances de livraison (lieu, jour, horaire) et les prix sont unitaires et révisables.

2.2. Allotissement et montants des lots

Le marché est passé sous la forme d'un accord-cadre qui s'exécute par bons de commande à prix unitaires.

Le marché est alloté par nature de produit et par secteur géographique. Chaque lot est mono-attributaire : un seul titulaire sera attribué par lot mais un même titulaire peut se voir attribué plusieurs lots.

Le marché est passé avec un montant minimum et avec un montant maximum. Les montants estimatifs ont été évalués sur la base des consommations des années précédentes. Les quantités exprimées dans l'annexe financière jointe au présent document (BPU/DQE) sont les quantités annuelles évaluées au moment de la consultation. Ces quantités ne sont données qu'à titre indicatif et ne présentent pas un caractère obligatoire.

Les lots et leurs montants sont les suivants :

N° lot	Objet du lot	Montant annuel estimatif HT	Montant annuel maximum HT
Lot 1	Fruits et légumes frais 1 ^e gamme / Montpellier-Béziers	241 000 €	421 000 €
Lot 2	Légumes frais 5 ^e gamme / Montpellier-Béziers	30 000 €	52 000 €
Lot 3	Fruits et légumes frais 1 ^e et 5 ^e gamme / Nîmes	38 000 €	66 000 €
Lot 4	Fruits et légumes frais 1 ^e et 5 ^e gamme / Perpignan	32 000 €	56 000 €
Lot 5	Fruits et légumes frais 4 ^e gamme / Montpellier-Béziers	138 000 €	241 000 €
Lot 6	Fruits et légumes frais 4 ^e gamme / Nîmes	20 000 €	35 000 €
Lot 7	Fruits et légumes frais 4 ^e gamme / Perpignan	19 000 €	33 000 €
Lot 8	Fruits et légumes frais de saison en circuit court / Montpellier-Béziers	56 000 €	98 000 €
Lot 9	Fruits et légumes frais de saison en circuit court / Nîmes	16 000 €	28 000 €
Lot 10	Fruits et légumes frais de saison en circuit court / Perpignan	10 000 €	18 000 €
	MONTANT GLOBAL	600 000 €	1 048 000 €

Le montant minimum de chaque lot est le calcul du quart du montant estimatif.

Le montant maximum annuel pour l'ensemble des lots est à 1048 000 € HT soit pour les 4 années du marché un montant maximal à 4 192 000 € HT.

2.3. Dates et durée

L'exécution des marchés démarre au **1er septembre 2025**.

Les marchés sont passés pour une période initiale de 12 mois à compter du 1er septembre 2025, renouvelable trois fois par tacite reconduction. La durée totale du marché ne peut excéder 4 ans. Le marché se terminera au plus tard le 31 août 2029.

La partie qui ne souhaitera pas voir reconduire le marché, en informera l'autre par lettre recommandée avec accusé de réception 3 mois au moins avant la fin de la période en cours.

ARTICLE 3. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le marché est constitué dès sa notification des documents contractuels énumérés ci-après par ordre décroissant de priorité :

- 1) L'Acte d'Engagement (AE) et ses annexes **dûment complétés et signés avec tampon de l'entreprise** :
 - Annexe 1. Bordereau de prix unitaires (BPU/DQE) pour le lot considéré ;
 - Annexe 2. Cadre de réponses techniques (CRT) pour le lot considéré ;
 - Annexe 3. Fiche de renseignements fournisseur.
- 2) Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) et ses annexes :
 - Annexe 1. Points de livraison ;
 - Annexe 2. Listes des produits 1^e 4^e et 5^e gamme à échantillonner (sur 3 onglets).
- 3) Les déclarations du soumissionnaire DC1 et DC2 (ou DUME) ,
- 4) Le cahier des Clauses Administratives Générale applicables aux marchés de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS), approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021,
- 5) Les textes réglementaires en vigueur applicables au domaine de l'approvisionnement en restauration collective (Code de la Commande publique, Code de la consommation...),
- 6) les autres pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché (avenants, bons de commande) établies en vertu des dispositions du présent marché.

Le titulaire ne pourra se prévaloir d'une quelconque ignorance des textes énumérés ci-dessus ainsi que des lois, décrets et règlements ou directives de droit national, communautaire ou international régulièrement publiés et susceptibles d'affecter le présent marché. Les pièces désignées ci-dessus non matériellement jointes au marché sont réputées être connues du Titulaire.

Ces pièces du marché prévalent sur tout autre document interne au titulaire notamment ses Conditions Générales de Vente.

ARTICLE 4. OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le Titulaire est tenu de respecter tous les engagements qu'il aura indiqués dans les pièces du marché et notamment le Cadre de Réponses Techniques (CRT).

4.1. Référents et courriels

Le Titulaire s'engage à mettre à disposition du Crous :

- Un référent technico-commercial dédié à l'exécution et au suivi du lot du marché et ses coordonnées (numéro de téléphone et courriel)
- Une adresse de messagerie pour la réception des commandes
- Une adresse de messagerie pour la réception des signalements de non-conformités

Ces adresses de messagerie peuvent ou non être différentes.

Tout changement de référent en cours d'exécution sera communiqué au Crous dans les 48 heures.

4.2. Continuité de service – gestion des ruptures

Le Titulaire s'engage à fournir les fruits et légumes listés au BPU/DQE dans la quantité demandée au bon de commande.

En cas de rupture sur un produit listé au BPU/DQE, provisoire ou définitive, **le Titulaire alertera le responsable d'approvisionnement émetteur de la commande**, par courriel, dans un délai de 48 heures (2 jours ouvrés) après réception de la commande et impérativement **avant la date prévue de livraison**.

Le Titulaire lui proposera alors un produit de remplacement approprié de qualité similaire en quantité équivalente et à un prix inférieur ou égal au prix du produit en rupture.

En plus d'alerter le responsable d'approvisionnement émetteur de la commande, **le Titulaire informera le service des marchés de la rupture par courriel** (service.marches@crous-montpellier.fr).

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de s'approvisionner auprès d'un tiers s'il estime la solution proposée insuffisante.

4.3. Qualité des produits

Le Titulaire a une obligation de résultat pour fournir au Crous des produits de qualité réglementaire, exempts de risque sanitaire, qui respectent les spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de la livraison, en ce qui concerne leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition, conditionnement, présentation, emballage, étiquetage et transport.

Il assure la bonne tenue de son personnel, le respect des consignes notamment en matière d'hygiène et d'organisation du travail.

Il est responsable de la conservation des produits à la température réglementaire tant dans ses locaux de stockage que dans les camions de transport qu'il utilise pour l'exécution du marché.

Tout manquement à la qualité réglementaire expose le Titulaire à une pénalité.

Par ailleurs, le Titulaire s'engage à respecter les fiches techniques des produits des 4^e et 5^e gamme qu'il a fournies dans son offre durant toute la durée du marché. S'il estime, en cours d'exécution du marché, devoir modifier la fiche technique d'un produit de 4^e ou 5^e gamme, quel que soit l'objet de cette modification (variété, catégorie, origine, conditions de conservation, grammage ou calibrage, colisage...), il devra au préalable transmettre et justifier sa demande de modification au service marchés du Crous qui pourra ou non l'accepter.

Le Titulaire s'engage de même à respecter durant toute la durée du marché les caractéristiques qualitatives des échantillons des produits de 1^e, 4^e ou 5^e gamme, qu'il a déposés dans son offre.

4.4. Transport, manutention et sécurité

Le Titulaire s'engage à livrer sur l'ensemble des sites de livraison indiqués dans l'annexe « Points de livraison » pour le lot du marché.

Il est responsable du conditionnement, du chargement, du transport, de l'arrimage et du déchargement et prend à sa charge les risques afférents à ces opérations et à la manutention des produits jusqu'aux lieux de stockage des sites à livrer.

Il s'assure que les interventions de son personnel se déroulent en toute sécurité pour le livreur et pour le réceptionnaire des marchandises et ne provoquent pas de désordre dans les locaux des sites de livraison.

4.5. Contrôle et gestion des non-conformités

Le Titulaire s'engage à contrôler régulièrement le bon déroulement de la mission qui lui est confiée.

Il transmettra dans son offre l'adresse de messagerie électronique à laquelle le Crous peut adresser ses constatations de non-conformités.

Il a obligation à répondre et à traiter, au plus tard dans les 7 jours calendaires, les non-conformités qui lui sont adressées. Il devra répondre par écrit à toute non-conformité qui lui est adressée par écrit.

La non-réponse à une non-conformité l'expose à une pénalité.

Les dysfonctionnements mineurs – n'impactant pas de manière significative l'offre de restauration aux étudiants - seront traités au niveau de chaque unité de gestion de restauration du site à livrer.

Les dysfonctionnements majeurs entraînant des conséquences significatives sur l'offre de restauration aux étudiants, tels que :

- risques sanitaires,
- manques importants et répétés sur les quantités,
- ruptures répétées de produits listés au BPU/DQE,
- changements unilatéraux de prix

seront traités par le référent restauration du Crous et le service marché du Crous et exposent le Titulaire à des pénalités.

4.6. Discretion et confidentialité des données personnelles

Conformément à l'article 5 du Code de la Commande Publique portant sur la confidentialité, la protection des données et les mesures de sécurité, le Titulaire, et son personnel est tenu, sans limitation de durée, par une stricte obligation de secret et de discrétion concernant les informations de toute nature, écrites ou orales, relatives à l'activité, à l'organisation et au personnel du Crous que l'exécution du présent marché l'amènerait à connaître.

Le Titulaire reconnaît que toute divulgation lèse les intérêts du Crous et engagerait sa responsabilité.

Le Titulaire est autorisé à conserver et traiter pour le compte de l'acheteur public les données à caractère personnel strictement nécessaires à l'exécution du marché qui lui ont été fournis dans le cadre du marché ou qu'il aurait été amené à connaître dans l'exécution du marché, notamment les noms prénoms et téléphones des agents du Crous. Cette autorisation prend fin au terme du marché.

Le Titulaire doit en garantir la protection et la confidentialité dans l'ensemble de ses outils numériques.

Le Titulaire aidera, dans la mesure du possible, le pouvoir adjudicateur à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Le Titulaire doit prendre toute mesure utile pour empêcher tout accès abusif ou toute utilisation abusive de ces données à caractère personnel et alerter le pouvoir adjudicateur dès lors qu'il constate une infraction.

4.7. Changements chez le Titulaire

Le Titulaire est tenu de notifier dans les 48 heures au service des marchés du Crous (service.marches@crous-montpellier.fr) les modifications survenant au cours de l'exécution du marché, qui se rapportent :

- Aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise ou la société,
- A la forme juridique de l'entreprise,
- A la raison sociale ou dénomination de l'entreprise,
- A l'adresse du siège de l'entreprise,
- Au capital social de l'entreprise,
- A la fusion de l'entreprise avec un tiers ;
- A la cession d'une ou de plusieurs branches d'activités de l'entreprise ou de cessions d'actifs,
- Toutes les modifications importantes du fonctionnement de l'entreprise,
- Et tout changement impactant l'exécution et la facturation (SIRET, RIB...).

Ces modifications font l'objet soit d'un certificat administratif émanant du pouvoir adjudicateur soit d'un avenant modificatif signé par les deux parties.

Le pouvoir adjudicateur ne saurait être tenu pour responsable des retards de règlement de factures consécutifs à la non-transmission des justificatifs de ces changements.

4.8. Assurance

Conformément à l'article 9 du CCAG-FCS-2021 le Titulaire doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de contrats d'assurance permettant de garantir sa responsabilité à l'égard des personnels du Crous et des tiers, des victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution de l'accord-cadre.

Cette justification est effectuée au moyen d'une attestation d'assurance établissant la période de validité et l'étendue de la responsabilité garantie.

Le démarrage du marché est subordonné à la remise de l'attestation d'assurance établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

À tout moment durant l'exécution, le titulaire doit être en mesure de fournir cette attestation d'assurance sur demande du Crous dans un délai de 15 jours à compter de la réception de la demande.

Le Titulaire demeure seul responsable, sans recours auprès du Crous, envers les tiers, de tous les accidents qui pourraient se produire dans l'accomplissement de sa mission. La responsabilité du Titulaire s'étend sur tout ce qui relève du travail couvert par l'accord-cadre et ne se termine qu'à l'expiration de ce dernier.

4.9. Respect du code du travail

Le Titulaire s'engage au respect des lois et règlements relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail dans les conditions définies à l'article 6.1 du CCAG-FCS.

Le Titulaire s'engage à fournir avant démarrage du marché et sur demande du Crous jusqu'à la fin de l'exécution du marché, une attestation de fourniture de déclarations sociales émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions sociales datant de moins de 6 mois et transmettra au Crous sur simple demande les pièces justifiant son respect des articles D 8222-5, 7 et 8 du code du travail.

A défaut, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire. Et le Crous pourra faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du Titulaire.

4.10. Groupement d'entreprises

Par dérogation à l'article 12.2 du CCAG-FCS, le régime de la sous-traitance est inapplicable à cet accord-cadre s'agissant d'un marché de fournitures.

En cas de cotraitance, la solidarité des cotraitants n'est pas exigée.

ARTICLE 5. EXÉCUTION DU MARCHÉ

5.1. Les bons de commande

Le marché s'exécute par bons de commande au fur et à mesure des besoins des unités de restauration du Crous, ces bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

Les commandes peuvent être passées par un appel téléphonique mais donnent toujours lieu à l'émission d'un bon de commande matérialisé sous format écrit. **Le Titulaire est tenu de s'assurer du respect de cette exigence de traçabilité.** Il ne livrera aucune commande sans avoir au préalable reçu un bon de commande correspondant.

Les bons de commande sont émis par les restaurants universitaires du Crous de Montpellier - Occitanie et contiennent :

- Le numéro unique d'identification du bon de commande,
- Le numéro de référence du marché et le lot concerné,
- L'unité de gestion (UG) de restauration et le nom de la personne ayant passé la commande,
- La désignation précise de la fourniture et la référence au BPU/DQE,
- La quantité demandée,
- Le lieu, la date et la plage horaire de livraison.
- Les prix unitaires HT et les taux de TVA,
- Le montant total HT et TTC,

5.2. Transmission des commandes et accusé de réception

Le Titulaire indiquera obligatoirement dans son offre une adresse de messagerie électronique (courriel) à laquelle les commandes pourront être adressées pour exploitation.

Ce courriel sera saisi dans l'application informatique de restauration « GARONE » afin de permettre l'envoi des bons de commande automatiquement depuis cette application.

Le Titulaire devra obligatoirement retourner l'accusé réception généré lors de l'envoi du bon de commande.

5.3. Signalement concernant les commandes

Lorsqu'un Titulaire estime que les prescriptions d'un bon de commande en qualité ou en quantité appellent des observations de sa part, il doit les notifier par écrit au responsable d'approvisionnement émetteur du bon de commande concerné.

Par dérogation à l'article 3.7.2 du CCAG FCS., le titulaire bénéficie d'un délai de deux jours ouvrés à compter de la date de réception du bon de commande, sous peine de forclusion, pour notifier au signataire du bon de commande toutes les observations qu'il estime nécessaires.

5.4. Annulation de commande

Le Titulaire accepte qu'il sera possible de décommander une commande jusqu'à **72 heures avant la date de livraison prévue** sans qu'il ne puisse être porté préjudice financier à l'établissement concerné.

5.5. Bons de livraison

A chaque bon de commande doit correspondre un ou plusieurs bons de livraison remis, par le transporteur, au magasinier ou au responsable du service acquéreur.

La fourniture est livrée **accompagnée impérativement d'un bon de livraison** (si le livreur a besoin d'un exemplaire, le Titulaire devra le prévoir en supplément) sur lequel seront **obligatoirement** précisés :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse,
- Le numéro du marché,
- La référence du bon de commande,
- La date d'expédition,
- La date du jour de la livraison,
- Le lieu de livraison,
- La nature précise des fournitures livrées,
- Les DLC ou DDM uniquement pour les fruits et légumes de 4^e et 5^e gammes,
- Les quantités livrées, en précisant l'unité de conditionnement et leur nombre,
- Les prix unitaires et totaux HT et TTC ainsi que les TVA appliquées.

ARTICLE 6. MODALITES ET DELAIS DE LIVRAISON

6.1. Modalités de livraison

Les livraisons doivent être conformes aux bons de commandes.

Elles sont effectuées sur les sites aux jours et tranches horaires indiquées dans les bons de commande, **en présence du responsable d'approvisionnement du site**, faute de quoi la livraison n'est pas considérée comme effective et n'est pas constitutive de droits.

Les livraisons seront effectuées aux frais et risques du titulaire.

En cas de force majeure faisant obstacle à la livraison dans les délais, la personne chargée de la livraison par le Titulaire préviendra immédiatement par téléphone le site à livrer.

En cas de retard de livraison et notamment au-delà de 10h 30, le directeur du site se réserve la possibilité de refuser la livraison et d'en demander le report à un horaire qui ne nuise pas à l'activité de restauration.

6.2. Fréquences et délais de livraison

Les Titulaires sont tenus au respect des délais de livraison définis ci-dessous.

6.2.1. Lots de fourniture de fruits et légumes 1^e 4^e et 5^e gamme

Les délais de livraison dépendent des demandes formulées aux bons de commande.

Les articles commandés doivent pouvoir être livrés du lundi au vendredi sur site à une fréquence de

- 3/semaine en période de faible activité (de fin-avril à mi-septembre),
- 5/semaine en période de forte activité (de mi-septembre à fin-avril).

Pour toute expédition du bon de commande avant 14h, la livraison aura lieu en A pour B ou C (jours ouvrables).

6.2.2. Lots de fourniture de fruits frais de saison circuit-court

Les délais de livraisons dépendent des demandes formulées aux bons de commande ; les articles commandés doivent pouvoir être livrés sur site dans la semaine ou la semaine suivante, à une fréquence de : une à deux fois par semaine en fonction de la période et des produits.

6.2.3. Non-respect des délais de livraison

Au-delà de ces délais, les sites de restauration peuvent refuser la marchandise.

Il appartient au Titulaire qui s'adresserait à un transporteur de prendre toutes dispositions pour que soient respectées les délais jours et horaires de livraison contractuels.

Le non-respect répété des lieux, fréquences, horaires et délais de livraison expose à l'application de pénalités et pourra entraîner la résiliation du marché aux torts exclusifs du Titulaire.

ARTICLE 7. CONTRÔLE DES FOURNITURES LIVREES

7.1. Modalités de la vérification

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison par le responsable d'approvisionnement du site ou son collaborateur.

L'admission est prononcée séance tenante sous réserve de la conformité des résultats au contrôle et est matérialisée par le visa ou le cachet du site de restauration apposé sur le bon de livraison.

7.2. Cas de non-conformités quantitatives

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le responsable d'approvisionnement du site peut demander au titulaire :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison dans les délais qui lui seront indiqués à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le bon et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

7.3. Cas de non-conformités qualitatives

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura systématiquement rejet.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, le responsable d'approvisionnement du site ou son collaborateur peut :

- soit la refuser, **elle doit alors être immédiatement remplacée sur demande verbale par le titulaire.** A défaut de remplacement immédiat par le titulaire du marché, le remplacement est assuré aux frais du titulaire défaillant chez d'autres fournisseurs ;
- soit l'accepter, avec réfaction du prix déterminée d'un montant de 50% correspondant au prix de la ligne concernée sur le bon de livraison. Le défaut d'accord sur la réfaction entraîne le rejet de la fourniture.

Dans le cas d'une non-conformité qui se répéterait, le Crous se réserve la possibilité de dénoncer l'accord cadre sans aucune indemnité pour le titulaire.

En cas de contestation sur le constat de non-conformité qualitative touchant à la salubrité, la décision de la Direction départementale de la protection des populations est sans appel.

7.3.1. Contrôle microbiologique après livraison

Concernant les 4^e et 5^e gamme, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par le Crous. Si la qualité microbiologique de ces échantillons est insatisfaisante, les frais des analyses seront à la charge du Titulaire du marché.

7.3.2. Vice caché

La fourniture est garantie par le Titulaire contre tout vice caché, c'est à dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison ou de l'ouverture du carton contenant le produit. En cas de vice caché, découvert après livraison, l'Unité de Gestion Restauration en informe le Titulaire qui prend toute disposition – en accord avec

l'Unité de Gestion Restauration - pour, soit remplacer la marchandise défectueuse dans les 48 heures soit appliquer une réfaction sur les prix concernés dans la facture correspondante.

7.4. Défaillance du Titulaire

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non-remplacement dans les délais accordés, d'une fourniture ayant fait l'objet d'un contrôle non-conforme, le représentant du pouvoir adjudicateur est autorisé à se fournir là où il le juge convenable.

Cette défaillance peut être constatée par la simple production des bons de livraison qui seraient non conformes aux bons de commande auxquels ils se rapportent.

Au cas où il en résulte une différence de prix au détriment de l'acheteur, cette différence est mise de plein droit à la charge du Titulaire de l'accord cadre et imputée d'office sur le montant du premier paiement ultérieur effectué à son profit.

Dans le cas d'une non-conformité qui se répéterait, le Crous se réserve la possibilité de dénoncer l'accord cadre sans aucune indemnité pour le titulaire.

ARTICLE 8. FACTURATION

8.1. Présentation

Les factures sont établies en Euros avec deux décimales. Elles sont obligatoirement au format électronique.

Elles comportent, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- La désignation de l'émetteur (créancier) : **nom et adresse et numéro SIRET tel qu'il est défini dans l'Acte d'Engagement,**
- La désignation du destinataire (débitur) : Crous de Montpellier - Occitanie
- La désignation de l'Unité de Gestion restauration qui a initié la commande et qui est en charge du paiement avec son code d'identification (liste affichée sur Chorus) :

UG	code Chorus
Unité de gestion Centre Sud Restauration	1013
Unité de gestion Triolet Restauration	1014
Unité de gestion Vert-Bois Restauration	1015
Unité de gestion Nîmes restauration	1016
Unité de gestion Perpignan restauration	1017
Unité de gestion Béziers restauration	1018

- La date d'émission et le numéro de la facture ;
- Le numéro du marché,
- Le numéro du bon de commande (numéro d'engagement généré par le système d'information financière et comptable du Crous) et la date de la commande,
- Le lieu et la date effective de la livraison,
- La description exacte de la fourniture livrée faisant l'objet du marché (définition et quantité),
- Les prix unitaires HT, les montants totaux HT et TTC et les TVA appliquées, des prestations et fournitures livrées, ainsi que la répartition de ces montants par taux de TVA ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération,
- Le cas échéant, les modalités particulières de règlement,
- Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires,
- Le numéro du compte bancaire ou postal, **tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,**

8.2. Conformité avec les bons de livraison et les bons de commande

Les factures doivent être **conformes aux bons de livraison et aux bons de commandes.**

Les frais de facturation ne seront pas admis.

8.3. Transmission via CHORUS PRO

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation **Chorus Pro**. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail

de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Si ces conditions ne sont pas respectées, la facture sera systématiquement retournée au titulaire du marché. Les erreurs de facturation quelles qu'elles soient devront faire l'objet d'avoirs.

ARTICLE 9. PRIX

9.1. Frais de port

Les frais de port sont fixes durant toute la durée du marché.

Les Titulaires indiqueront dans leur offre financière les frais de port appliqués aux commandes inférieures à 100 € HT.

Le Titulaire s'engage à livrer FRANCO DE PORT toute commande dont le montant total est supérieur ou égal à 100 € HT même si cette commande est livrée en plusieurs fois du fait du Titulaire.

9.2. Modalités d'établissement des prix

Les prix s'entendent emballages perdus, marchandises livrées.

Le prix à payer est celui en vigueur le jour de livraison.

Cas des fruits et légumes 1^e gamme :

Pour les fruits et légumes 1^e gamme, les prix du Titulaire sont corrélés aux prix de la cotation officielle de référence multipliés par un pourcentage d'indice d'éloignement (coûts annexes et marge) établi par le Titulaire dans son offre.

Le prix proposé par le titulaire est donc calculé par la formule :

Prix du produit dans l'offre	=	[Prix du produit à la cotation de référence]	X	[% d'indice d'éloignement pour ce produit]
------------------------------	---	--	---	--

9.3. Révision des prix

La révision doit être demandée par le Titulaire au service achat marchés du Crous dans les délais fixés par courriel à service.marches@crous-montpellier.fr et à jean-luc.malaval@crous-montpellier.fr (l'accusé de réception du mail doit être conservé par le Titulaire comme preuve de la date de sa demande dans les délais).

Cette demande devra être accompagnée des justificatifs (cotation de référence pour les fruits et légumes 1^e gamme, indices utilisés pour les fruits et légumes de 4^e et 5^e gamme) et d'un BPU/DQE révisé.

En l'absence de demande de révision par le Titulaire dans les délais, c'est le tarif en cours qui s'imposera sur les 3 mois suivants.

Les modalités de révision tarifaire dépendent de la catégorie de produits.

9.3.1. Révision des prix pour les fruits et légumes 1^{ère} gamme

La révision des prix pour les produits de 1^e gamme aura lieu mensuellement et s'appliquera au 1^e jour de chaque mois pour un mois entier.

La révision se fait au prorata de l'évolution des prix de la cotation de référence.

Le pourcentage de l'indice d'éloignement par produit est ferme pour toute la durée du marché (4 ans).

Le titulaire adressera sa demande de révision au plus tard **10 jours calendaires** avant la période d'application de la révision : elle devra être reçue par le service marchés du Crous au plus tard le 20 du mois précédent le mois de révision. Sa demande comprendra :

- Son courriel (ou courrier) de demande de révision à laquelle il joint :
- Le BPU/DQE révisé
- La cotation de référence à la date de la demande de révision

La formule de révision est la suivante :

Prix du produit révisé	=	[Prix du produit à la cotation de référence au plus proche de la période de révision]	X	[% d'indice d'éloignement pour ce produit]
------------------------	---	---	---	--

9.3.2. Révision des prix pour les fruits et légumes 4^e et 5^e gammes et ceux de saison en circuit court

Pour les lots de fruits et légumes 4^e et 5^e gammes et ceux de saison en circuit court, les prix sont fixes par période de 3 mois :

- Révision au 1^{er} décembre pour la période de décembre à février de l'année suivante
- Révision au 1^{er} mars pour la période de mars à mai
- Révision au 1^{er} juin pour la période de juin à août
- Révision au 1^{er} septembre pour la période de septembre à novembre.

La révision doit être demandée au plus tard 14 jours calendaires avant le début de la nouvelle période d'application de la révision. La demande de révision comprendra :

- o Sa demande de révision (courriel) à laquelle il joint :
- o Le BPU/DQE révisé
- o **Les mois et valeurs des indices utilisés.**

La formule de révision présentée ci-après est basée sur l'indice INSEE n° 010767616 relatif à l'indice brut de la production industrielle – transformation et conservation des fruits et légumes (base 100 en 2021), accessible dans le lien ci-dessous :

[Indice brut de la production industrielle \(base 100 en 2021\) - Transformation et conservation de fruits et légumes \(NAF rév. 2, niveau groupe, poste 10.3\) | Insee](#)

Les indices provisoires de la base de l'INSEE sont acceptés en l'absence des indices définitifs au moment de la proposition de révision ; en cas d'indice révisé, c'est l'indice révisé qui sera utilisé.

$\text{Prix révisé} = \text{Prix précédent} \times \frac{\text{Moyenne des indices connus des 3 derniers mois avant révision}}{\text{Moyenne des indices des 3 mois antérieurs}}$

Exemple de la révision applicable à partir du 1^{er} décembre 2025, dans le cas où le dernier indice publié sur la base INSEE est celui de septembre (la publication des indices étant en général en décalage de 2 mois) :

$\begin{array}{l} \text{Prix révisé à compter} \\ \text{du 1}^{\text{er}} \text{ déc. 2025} \end{array} = \begin{array}{l} \text{Prix précédent} \\ \text{(à l'offre)} \end{array} \times \frac{\text{Moyenne des indices de : juil.-août-sept. 2025}}{\text{Moyenne des indices de : avr.-mai-juin 2025}}$

En cas de désaccord du Crous sur les indices utilisés ou le calcul de la révision par le Titulaire, le Crous et le Titulaire travailleront ensemble à résoudre le différend. En dernier recours, le Crous imposera son calcul de la révision dans le respect des modalités décrites ci-dessus.

9.3.3. Cas de circonstances exceptionnelles et imprévisibles

En cas de variation exceptionnelle et imprévisible de la conjoncture économique dans le secteur des fruits et légumes frais, 1^e 4^e ou 5^e gamme, la réglementation en matière d'indemnité pour imprévisibilité s'appliquera. Si les circonstances exceptionnelles s'avéraient durables, le Titulaire pourrait proposer une formule de révision basée sur un indice économique pertinent accessible gratuitement sur le site de l'INSEE. La fréquence de révision pourrait alors être adaptée durant la période des circonstances exceptionnelles et imprévisibles. Dans tous les cas, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'accepter ou non les demandes de révision exceptionnelle proposée par le Titulaire.

9.4. Clause de sauvegarde

Le Crous de Montpellier – Occitanie se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date de la révision des prix, lorsque cette révision conduit à une augmentation des prix de plus de 5 % sur un an.

9.5. Délais de paiement

Le paiement s'effectue selon les règles de la Comptabilité Publique dans les conditions déterminées dans le C.C.A.G. Le délai global de paiement est de 30 jours.

9.6. Intérêts moratoires

Le dépassement du délai de règlement ouvre de plein droit, et sans autre formalité, pour le titulaire du marché, le bénéfice d'intérêts moratoires à compter du jour suivant l'expiration du délai 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.

ARTICLE 10. PENALITES DES MANQUEMENTS AUX CONDITIONS DE LIVRAISON

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG-FCS, les pénalités sont encourues du simple fait de la constatation de la non-conformité après avoir invité le Titulaire à s'expliquer dans un délai d'une semaine par courriel avec accusé de réception.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS le Titulaire n'est pas exonéré des pénalités dont le montant ne dépasse pas 1000 euros pour l'ensemble du marché.

En application de l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, le montant du cumul des pénalités de retard est plafonné à 10% du montant total HT du marché.

10.1. Pénalités pour retard de livraison

Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré. Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$[\text{Pénalité}] = [\text{montant de la ligne de commande en retard}] \times [\text{nombre de jours de retard}] / 50$

Lorsque le délai contractuel d'exécution est dépassé par rapport à la date d'exécution qui figure dans le bon de commande ou par rapport au planning, l'acheteur informe le titulaire du montant des pénalités susceptibles d'être appliquées, du ou des retards concernés et invite, par écrit, le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours. A défaut de réponse du titulaire dans ce délai ou si l'acheteur considère que les observations formulées par le titulaire ne permettent pas de démontrer que le retard ne lui est pas imputable, les pénalités pour retard s'appliquent et sont calculées par application de la formule suivante : par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G. à préciser

10.2. Pénalités pour absence de livraison

En cas d'absence de livraison par le fait du titulaire, celui-ci encourt une pénalité d'un montant égal à la valeur en € hors TVA des fournitures non livrées.

La non-livraison constitue une entorse grave au présent marché et peut être la cause, en plus de la pénalité pour absence de livraison, d'une exécution aux frais et risques telle que prévue à l'article 45 du CCAG-FCS et qui prévoit que l'acheteur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire.

10.3. Pénalités pour non-respect des modalités de livraison

En cas de non-respect des modalités de livraisons (heures, conditionnements...) constaté à plus de 3 reprises, il sera appliqué une pénalité de 30€.

10.4. Pénalités pour non-respect des exigences de qualité et de calibre

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, si durant l'exécution du marché il était constaté la livraison de fruits et légumes de 1ère gamme qui ne répondraient pas aux exigences de maturité et de calibres définies au présent marché, le Titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 20% du montant des fournitures non conformes en termes de maturité et de calibre.

10.5. Pénalité pour retard de réponse aux fiches de non-conformité

En cas de non-respect du délai de réponse aux fiches de non-conformité, le Crous appliquera une pénalité de 10 euros par jour de retard et par fiche de non-conformité.

10.6. Modalités d'application des pénalités

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, les pénalités ci-dessus s'appliquent dès le premier euro. Toutes les pénalités sont cumulables. Les jours de retard s'entendent en jour ouvrables.

Dans le cas où une décision d'appliquer une pénalité est prise suite aux fiches de non-conformité établies par les responsables d'approvisionnement et/ou d'unité de gestion restauration, le service marchés du Crous adressera au titulaire par courriel avec accusé de réception électronique un courrier lui demandant de s'expliquer sur la ou les non-conformité/s dans les 7 jours ouvrables à réception du courriel.

Si l'explication du Titulaire est insuffisante ou en son absence, le service marchés du Crous se réserve le droit d'appliquer la pénalité correspondante décrite au présent CCP.

Le montant de la pénalité sera imputé sur le montant du premier paiement ultérieur effectué au profit du Titulaire.

Les pénalités de non-respect des délais de livraison ne s'appliqueront pas dans les cas de force majeure ou de causes dûment justifiées et indépendantes de la responsabilité du Titulaire, à condition que le Titulaire en ait averti au préalable les restaurants universitaires concernés et proposé une solution de report de livraison.

Le Titulaire devra conserver les justificatifs en cas de demande du service marchés du Crous qui aurait à traiter le suivi de la non-conformité (courriel d'alerte au responsable d'approvisionnement du restaurant et de proposition de régularisation avec l'accusé de réception électronique).

ARTICLE 11. RESILIATION

Toute résiliation, qu'elle soit initiée par le Titulaire ou par le Crous, sera effectuée conformément aux dispositions des articles 38 à 45 du CCAG-FCS-2021 et dans tous les cas, par lettre recommandée avec accusé de réception et transmission au Titulaire d'un décompte de résiliation arrêté par le Crous.

En cas de litige ne recevant pas de solution amiable, le tribunal administratif de Montpellier est seul compétent et la loi française est seule applicable.

11.1. Résiliation à la demande du Titulaire

Dans l'hypothèse où le titulaire doit solliciter la résiliation du marché (pour difficultés d'exécution du fait d'une flambée des prix ou autres raisons), il informe le service marché du Crous des motifs de sa demande et indique la date à laquelle la résiliation pourrait être envisagée, compte tenu d'un délai minimum de **4 (quatre) mois** entre la date de sa demande et la cessation effective du marché.

La résiliation du marché n'est effective que par décision expresse du Crous.

En aucun cas, les contestations survenant entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire du marché ne peuvent être invoquées par ledit titulaire comme cause d'arrêt, définitif ou momentané, des prestations prévues dans le marché.

11.2. Résiliation pour événements extérieurs au marché

La résiliation peut être prononcée par l'acheteur public en cas de redressement judiciaire, ou de liquidation judiciaire, si l'administrateur judiciaire, ou le liquidateur judiciaire, indique ne pas reprendre les obligations du Titulaire.

11.3. Résiliation pour motif d'intérêt général

Le Crous pourra décider de résilier le marché pour motif d'intérêt général justifié auquel cas une indemnité de résiliation sera adressée au Titulaire sur la base des dispositions de l'article 42 du CCAG-FCS-2021 soit 5% du montant de la différence entre le montant HT du DPGF à l'offre et le montant HT du total des montants déjà facturés par le Titulaire. Cette indemnité est portée au décompte de résiliation.

11.4. Résiliation pour faute du Titulaire

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles le Crous peut résilier le marché **sans indemnité aux frais et risques du Titulaire**, après lui avoir adressé une mise en demeure à présenter ses observations et ses propositions de mesures correctives dans un délai de deux semaines calendaires.

Sera notamment considérée comme infraction caractérisée aux clauses contractuelles, la répétition injustifiée de non-conformités qui entravent significativement l'exécution du marché dans les structures de restauration et le service rendu aux étudiants (non-respect des horaires et jours de livraison, produits non conformes, manquement au devoir d'alerte sur les ruptures, absence de proposition de remplacement de produits en rupture, etc.) ainsi que le non-respect des réglementations relatives au domaine du marché ou la non-communication d'un redressement judiciaire ou autre changement de situation affectant le marché.

11.5. Exécution des prestations aux frais et risques du Titulaire

L'ensemble des dispositions de l'article 45 du CCAG-FCS-2021 s'appliquent et notamment la possibilité pour le Crous de faire procéder par un tiers l'exécution des prestations prévues par le marché mais non exécutées par le Titulaire, à ses frais et risques, lorsque le Titulaire n'a pas déféré à une mise en demeure ou dans le cas d'une résiliation pour faute du Titulaire mentionnant l'exécution par un tiers aux frais du Titulaire.

ARTICLE 12. Dérogations au CCAG-FCS

Le présent CCP fait dérogation aux articles suivants du CCAG-FCS :

- Article 3.7.2 ([commande](#)),
- Et article 14 ([pénalités](#)).

ARTICLE 13. QUALITE ET NORMES

13.1. Qualité attendue selon les lots

Tous les fruits et légumes de l'ensemble des lots seront de qualité saine, loyale et marchande tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique.

13.1.1. Pour les fruits et légumes de 4^e et 5^e gamme :

Les produits respecteront les indications des **fiches techniques** fournis par le Titulaire dans son offre.

Ils seront de même qualité et caractéristiques (grammage, calibrage, formes) pendant toute l'exécution du marché, avec la particularité des mélanges de produits de 4^e gamme pour lesquels le Titulaire dans son offre aura fourni des fiches techniques de mélanges variés adaptés aux saisonnalités à tarifs identiques.

Toute modification d'une fiche technique fera l'objet d'une proposition justifiée du titulaire qui pourra être acceptée ou non par le Crous.

13.1.2. Pour les fruits et légumes frais 1^e gamme et fruits frais de saison circuit-court :

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante pour la consommation.

Ils respecteront le **calibrage demandé au BPU/DQE** et seront entiers, sains, propres, exempts de corps étranger, d'humidité extérieure anormale, exempts de toute odeur ou saveur étrangères, dans un état leur permettant de supporter un transport et la manutention, dans un état leur permettant d'arriver dans un état satisfaisant aux restaurants du Crous.

13.2. Particularités des lots de produits frais de saison en circuit-court :

Le Titulaire pourra proposer des **opérations temporaires de fourniture de produits moches, hors normes ou hors calibrages** avec l'accord du service des marchés du Crous.

Le Titulaire pourra aussi proposer des **animations de communication** en collaboration avec les services de marchés et marketing du Crous pour la mise en valeur des produits de saison en circuit court.

Ce marché de fruits frais de saison circuit-court souhaite valoriser les mesures prises pour la protection de l'environnement, en conséquence, seront privilégiés lors de la sélection des offres :

- les denrées et produits issus d'un mode de production le moins préjudiciable pour l'environnement,
- la limitation des transports et de la consommation d'énergie qu'ils induisent.

13.3. Traçabilité

Le titulaire du marché doit assurer la traçabilité des fruits et légumes livrés en conservant les données suivantes :

- N° de lot
- Lieux de production et leurs modes de production agricole (raisonnée, intégrée, biologique, traitements avant pendant ou après production),
- Vérification des labels (SIQO) mis en avant le cas échéant,
- Dates et lieux de livraison.

Il doit pouvoir communiquer ces informations de traçabilité sur demande du Crous.

13.4. Normes et spécifications techniques

Il appartient au Titulaire du marché de se tenir rigoureusement informé de l'évolution de la réglementation afin de pouvoir s'y conformer.

Les fruits et légumes, objet du marché, doivent être conformes à la réglementation en vigueur le jour de la livraison.

La conformité à la réglementation porte à la fois sur :

- Les spécifications techniques intrinsèques des produits
- Les modes opératoires de production, de conditionnement, d'étiquetage, de traçabilité, de stockage et de transport desdits produits.

Les normes sont celles en vigueur au niveau national et européen.

Les normes et spécifications techniques dont le candidat déclare avoir pris connaissance sont celles des groupes permanents d'études des marchés (GPEM) et des recommandations des groupes d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEM/RCN).

Le Titulaire s'engage à suivre avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Le Titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse microbiologique ou chimique qui lui serait demandé par la directrice du Crous en cas de problème sanitaire avéré pouvant être causé par une contamination microbiologique ou chimique des produits objet du marché.

Est de nature à suspendre le marché en cours d'exécution toute livraison entachée d'une infraction régulièrement constatée aux normes sanitaires. La constatation est recevable qu'elle soit effectuée lors de la réception ou ultérieurement au cours des opérations de division préalables à l'exploitation de la denrée.

13.5. Objectifs de la loi EGalim

Le Titulaire est informé des orientations demandées aux acheteurs publics de denrées alimentaires par la législation (loi dite « EGalim » pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous).

Cette réglementation pourrait amener le Crous à apporter des ajustements aux conditions du marché (lutte contre le gaspillage, réduction des plastiques, objectif de 60% de produits sous signe qualité ou durables notamment : SIQO - signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, ou issus d'exploitations HVE - Haute Valeur Environnementale).

ARTICLE 14. CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

La qualité des contenants (caisses, cagettes, cartons, sacs...) doit être appropriée aux conditions et modalités de transport des fruits et légumes concernés. Elle relève de la responsabilité du titulaire du marché.

Les contenants pouvant présenter un risque sur la qualité des fruits et légumes livrés (sacs percés, tâchés, humides, boîtes cabossées, bombées...) ne seront pas acceptés. En cas de refus de marchandises, la livraison devra être effectuée le lendemain pour le même produit.

14.1. Produits de 1e gamme

Pour les lots de fruits et légumes 1^e gamme et des fruits de saison circuit-court, les contenants seront de préférence, soit réutilisables et réutilisés par le titulaire, soit recyclables. Ils seront résistants et conformes à la réglementation régissant le contact alimentaire.

Les contenants réutilisables ou recyclables resteront la propriété du Titulaire.

Chaque emballage comportera de manière très lisible l'indication en français du contenu et des quantités.

14.2. Produits de 4^e et 5^e gamme

Pour les lots de fruits et légumes 4^e/5^e gamme, les emballages seront de type perdu.

Les fruits et légumes de 4^e et 5^e gamme présenteront obligatoirement, en langue française, la mention des éléments suivants :

- Le nom de l'entreprise (le Titulaire)
- La dénomination de vente et sa référence
- La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et conservateurs). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief,
- L'origine des ingrédients principaux,
- La présence d'allergènes (même traces),
- Les expressions réglementées le cas échéant (labels),
- Le poids du contenu dans le sachet ou la poche,
- La date limite de consommation (DLC) à au moins J+4 après livraison,
- Le numéro de lot à des fins de traçabilité,
- Le mode de conservation (température).

ARTICLE 15. TRANSPORT ET LIVRAISON

15.1. Protection des produits

Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Les véhicules du titulaire du marché doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

La partie du véhicule destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer et construite avec des matériaux imperméables et imputrescibles. Elle ne comportera aucune aspérité sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et a fortiori toxiques.

Si par nécessité il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

15.2. Température contrôlée

Pour les lots de fourniture de fruits et légumes 4^e et 5^e gamme, le transport devra répondre aux dispositions du décret 2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée et de l'arrêté du 10 juillet 2008 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments et notamment :

- aux consignes de sécurité concernant toutes les opérations de chargement et de déchargement,
- aux modalités d'accès et de stationnement des lieux de livraison,
- à l'ensemble des informations liées à l'évaluation des risques sur chaque site et objet du protocole de sécurité.

La température du produit pendant son transport doit être maintenue à un niveau au plus égal (Arrêté du 29 septembre 1997) à la température définie sous la responsabilité du fabricant ou conditionneur.

15.3. Contrôle des véhicules

Le Crous se réserve la possibilité de procéder ou faire procéder à des contrôles des véhicules pour ce qui concerne la propreté et le respect des températures le cas échéant.

Le contrôle des températures doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule.

Pour la 4^e et la 5^e gamme, la température à cœur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998. Le Crous pourra pratiquer un contrôle de la température du produit par sondage.

Une tolérance de 3 degrés pour la 4^e gamme sera appliquée en accord avec la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P), celle-ci étant informée de tout refus lors des réceptions. En cas de contestation, la sonde de température de l'unité de gestion fera foi si le fournisseur ne peut présenter un certificat d'étalonnage pour la sienne.