

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (C.C.P)

Marché passé selon la procédure adaptée en application des articles L2123-1 et R2323-1 à 2323-7
du Code de la Commande Publique

Référence marché : n° 257008

FOURNITURE DE PAIN POUR LE CENTRE HOSPITALIER DE REVEL

Le présent marché est lancé par le Centre Hospitalier d'Albi, pouvoir adjudicateur du GHT Cœur d'Occitanie pour le bénéfice du Centre Hospitalier de Revel implanté en Haute-Garonne, dans la commune de Revel.

Le présent Cahier des Clauses Particulières comporte 11 pages.

Date limite de réception des offres : **mercredi 30 avril 2025 à 12 heures**

PREAMBULE

Suite à la consultation n° 122036, fourniture de pain et viennoiseries au profit des établissements du G.H.T. Cœur d'Occitanie, le lot 2 concernant le site du Centre Hospitalier de Revel a été déclaré infructueux par absence d'offre conforme.

En application de l'article 2122-2 du Code de la Commande Publique, le marché négocié n° 237022 pour la fourniture de pain au Centre Hospitalier de Revel a été notifié le 5 avril 2023. Suite à la défaillance du titulaire, le marché négocié n° 247043 a été notifié en application de l'article R 2122-1 du code de la commande publique relatif à l'urgence impérieuse.

Le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P) indique la description technique des fournitures et des prestations attendues pour ce marché.

Le C.C.T.P de l'appel d'offre n° 122036 du 10 janvier 2023 (avis n° 3932800) est annexé au présent document (Annexe n° 3).

Les stipulations du Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés de Fournitures Courantes et de Service (C.C.A.G./F.C.S.) s'appliquent au présent marché. En aucun cas, les conditions générales de vente des candidats et du titulaire du marché ne prévaudront sur les dispositions mentionnées au R.C., au C.C.P. et au C.C.A.G./F.C.S.

ARTICLE 1. PERSONNE RESPONSABLE DU MARCHE

Le représentant du Pouvoir Adjudicateur du GHT Cœur d'Occitanie est le Directeur du Centre Hospitalier d'Albi. La personne physique désignée pour le représenter dans l'exécution du marché est le Directeur Adjoint chargé des Achats, de la Logistique, des Infrastructures et du Biomédical du C.H.I.C. Castres-Mazamet et du C.H. de Revel.

ARTICLE 2. DEFINITION DU MARCHE

2.1 Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fourniture de pain au profit de l'établissement du G.H.T. implanté sur la commune de Revel, conformément aux prescriptions du marché initial n° 122036 relatives à la fourniture de pain et de viennoiseries, et ce, suite à la défection du titulaire de ce marché.

Le marché est un marché à bons de commande qui porte sur la fourniture de pain, en particulier :

Codes C.P.V. :

15811100-7 : Pain

15811100-8 : Petit pain

2.2 Décomposition en lots

Cette consultation n'est pas allotie.

2.3 Variantes

En application de l'article R2151-8 du Code de la Commande Publique, les variantes sont interdites.

2.4 Type de procédure

Le marché est établi sous forme d'un marché à procédure adaptée à bons de commande, conformément aux articles R2162-1 à R2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du Code de la Commande Publique.

Pour la réalisation de prestations similaires, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur pourra recourir à une procédure de marché public sans publicité ni mise en concurrence préalables en application de l'article R2122-7 du Code de la Commande Publique.

2.5 Durée du marché

Conformément aux dispositions de l'article R 2112-4 du Code de la Commande Publique le Marché à Procédure Adaptée à bons de commande est conclu pour une durée d'un an renouvelable deux fois par tacite reconduction jusqu'à la date de fin de marché n°122036 du 10 janvier 2023 qui est prévue le **2 avril 2027**.

La date prévisionnelle de début des prestations est fixée au lundi 12 mai 2025. Il prendra fin le 2 avril 2027.

En cas de retard dans la procédure de consultation qui sera lancée à la fin du présent marché, le titulaire s'engage à assurer l'exécution des prestations, jusqu'à désignation et prise de fonction du nouveau titulaire du marché aux mêmes conditions pour une durée maximale de 3 mois.

2.6 Lieux d'exécution du marché

Centre Hospitalier de Revel

Bâtiment Hôpital – Cuisine centrale
5 avenue Notre Dame
31250 REVEL

Résidence de l'Étoile

Place de la Mission
31250 REVEL

ARTICLE 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET PRESTATIONS ATTENDUES

3.1 Définition des produits

Les produits fournis doivent être conformes à la législation sanitaire en vigueur, notamment les normes et règlements européens (852/2004 et 853/2004), ainsi qu'aux exigences du GEMRCN (Guide d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Tous les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur notamment concernant les OGM, la présence d'arachide et les différents allergènes (Règlement CE n°1829/2003 du 22 septembre 2003). A défaut de réglementation, les produits doivent répondre aux usages loyaux et constants du commerce.

Le pain sera préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par le pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables :

- de farine panifiable
- d'eau potable
- d'un agent de fermentation : levure ou levain
- de sel de qualité saine

Le recours aux accélérateurs chimiques est exclu.

La farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère (l'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite). La farine sera garantie sans organisme génétiquement modifié.

Le candidat fournira la Fiche Technique de la farine qu'il emploie pour chacun des articles référencés au B.P.U.

La croûte sera dorée à point, la mie légère, non collante et la texture plus ou moins serrée.

Il est interdit de livrer du pain confectionné la veille ou ayant subi une congélation.

Le titulaire du marché est libre de choisir sa méthode de panification en fonction des installations dont il dispose.

Les candidats s'engagent à utiliser des matières premières ne présentant pas de dangerosité pour le consommateur. Celles-ci devront être stockées dans de bonnes conditions tant en termes d'hygiène que de salubrité des locaux.

Les candidats s'engagent à proposer un emballage conforme à la réglementation relative à la fabrication de produits en contact avec les denrées alimentaires. L'emballage des pains devra être réduit au minimum nécessaire et, si utilisé, devra être recyclable, compostable ou réutilisable.

Le candidat devra proposer un étiquetage précis sur tous les conditionnements déposés à chacun des points de livraison.

Dans le cas où des définitions réglementaires de qualité seraient rendues obligatoires pendant la période d'exécution du marché, les qualités choisies dans le nouveau classement seraient celles qui se rapprocheraient le plus de celles jusqu'alors en vigueur.

A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction d'un avenant prenant en compte ces modifications, le marché serait automatiquement résilié à la date d'application des nouvelles dispositions réglementaires sans pénalités ni indemnités.

3.2 Suivi qualité

Le fournisseur titulaire s'engage à assurer une qualité suivie et identique des produits pendant toute la durée du marché et à respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à fournir et à livrer conformément aux stipulations de la liste des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires (B.P.U.).

Le fournisseur indiquera le nom du responsable qualité au sein de la société.

3.3 Respect de la réglementation en hygiène

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes réglementaires en vigueur, notamment ceux afférents au « Paquet Hygiène » (Règlement 178/2002) et donc s'engager à :

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- Elaborer des procédures fondées sur les principes H.A.C.C.P.
- Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire
- Mettre en place un système de traçabilité des produits
- Mettre en place des procédures de retrait ou de rappel
- Organiser une prestation de lutte antiparasitaire
- Mettre en œuvre des contrôles bactériologiques des produits finis

Le titulaire est responsable des éventuelles intoxications alimentaires qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies.

3.4 Conformité à la législation et à la sécurité du travail

Les produits livrés devront satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire française et européenne (directives, règlements et autres textes) en vigueur à la date de la livraison, et notamment les dispositions concernant la préparation, l'étiquetage, l'entreposage, le transport et la traçabilité des denrées. Les candidats fourniront leur numéro d'agrément sanitaire le cas échéant.

Pour des raisons de santé publique ou si un événement exceptionnel le justifie (recommandations des services publics de l'Etat par exemple), la fourniture de denrées incriminées sera immédiatement interrompue sans possibilité de sanction de la part du fournisseur.

Les produits provenant de pays faisant l'objet d'un embargo de la part de l'Etat Français ne seront pas admis. Les fournisseurs retenus devront, à tout moment, être en mesure de fournir par écrit de façon lisible et facilement interprétable les éléments de traçabilité nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire (nom du produit, identification du ou des transporteurs, fournisseurs, nom du ou des négociants intermédiaires, identification du ou des industriels ou ateliers de fabrication, numéro du lot, date de fabrication, date limite de consommation, quantité livrée, jour de livraison, ...).

3.5 Production

Le processus de production devra permettre au consommateur de bénéficier d'une élaboration au plus près de la consommation.

Lors du processus de production, toutes les précautions devront être prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.

ARTICLE 4. DISTRIBUTION, LIVRAISON ET TRANSPORT

4.1 Transport et distribution

Les conditions de transport et de livraison devront garantir l'intégrité et la sécurité des produits. Les véhicules utilisés devront être appropriés pour éviter toute contamination et détérioration des produits. L'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est interdit.

Les conditions de livraison par établissement sont décrites dans l'annexe 2 jointe au présent C.C.P.

4.2 Délai de livraison, délai de rattrapage

Un délai de 3 heures maximum sera accordé, si des articles font défaut à la livraison initiale, à partir de la transmission de l'information écrite au fournisseur.

4.3 Dépannage – Livraison urgente

En cas de besoin urgent, de non-conformité ou de doute sur un produit rejeté, le titulaire devra être en mesure de livrer les fournitures dans un bref délai.

Le fournisseur indiquera dans le mémoire technique le délai de livraison d'urgence ou bref délai sur lequel il s'engage pour fournir une denrée en commande « express » ou un produit de substitution pour remplacer un produit incriminé.

ARTICLE 5. DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- 1) L'acte d'engagement (A.E.) et son annexe financière (annexe 1 – B.P.U.) pour lesquels le candidat soumissionnaire, dûment complétés, datés et portant le cachet du candidat.

L'annexe financière doit obligatoirement être remplie dans sa totalité sous peine d'irrecevabilité de l'offre.

- 2) Le Cahier des Clauses Particulières (C.C.P)
- 3) Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) du marché n°122036 – Annexe 3
- 4) Le C.C.A.G /F.C.S (Arrêté du 30 mars 2021)
- 5) Les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.
- 6) Les documents permettant d'évaluer le critère de la valeur technique, notamment le mémoire technique
- 7) Les bons de commande émis par chaque établissement.

Seuls les originaux conservés dans les archives du pouvoir adjudicateur font foi en cas de litige.

ARTICLE 6. ASSURANCE

Le titulaire du marché s'engage à souscrire une police d'assurance « responsabilité civile » couvrant tous les risques matériels et corporels causés aux tiers.

Cette assurance doit notamment garantir les personnes, matériels, documents et produits transportés. Elle doit être effective dès le début du présent marché, être valable et régulièrement renouvelée pour couvrir toute la durée du marché. A la demande de l'établissement, le titulaire devra être en mesure de justifier de sa validité à tout moment lors de l'exécution du présent marché.

Si la police d'assurance comporte une clause de franchise, l'entreprise doit prendre intégralement à sa charge les frais résultants de tout dommage.

En cas de dommage lors d'un transport de matériels, si la couverture de l'assurance s'avère insuffisante, le titulaire s'engage à dédommager le pouvoir adjudicateur de l'intégralité du coût des dommages subis. Le matériel sera estimé à sa valeur vénale.

ARTICLE 7. MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

7.1 Dispositions générales

Les prestations sont conformes aux stipulations du marché. Les normes et spécifications techniques en vigueur sont celles applicables à la date du marché.

Toute évolution de la réglementation applicable aux prestations objet du marché devra immédiatement être mise en œuvre par le titulaire du marché.

Le titulaire s'engage à respecter les obligations résultant des lois et règlements relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail.

7.2 Modalités de passation des commandes

Les commandes se feront sur la base du tableau en annexe 2 et seront adaptées au fur et à mesure des besoins de l'établissement au plus tard la veille avant 14h adressées au titulaire du marché.

Les mentions devant figurer sur les bons de commande, le cas échéant, sont les suivantes :

- L'identification des contractants
- Le numéro de marché
- Le numéro et date de l'établissement de la commande
- Le libellé du produit (référence, ...)
- La quantité
- Le prix unitaire
- Le montant total de la commande
- Le nom de la personne habilitée à signer le bon de commande

- La date limite de livraison
- Le lieu de livraison

La personne habilitée à rédiger et signer les bons de commande est la personne habilitée à cet effet dans l'établissement bénéficiaire.

7.3 Livraison

Les lieux et horaires de livraison définis en annexe 2 du présent C.C.P pour chaque site de l'établissement doivent être strictement respectés. Les commandes sont établies sur la base de quantités fixes, avec une possibilité de mise à jour des quantités la veille de la livraison, au plus tard à 14h. Un bon de réception, dûment complété par le Centre Hospitalier de Revel, sera établi lors de chaque livraison.

Les commandes livrées seront accompagnées d'un bon de livraison (établi en un original et une copie) indiquant :

- Le nom et l'adresse du titulaire du marché
- La date de livraison
- La référence du bon de commande
- Le n° de marché
- La nature de la livraison
- Les quantités livrées

L'original du bon de livraison est destiné à l'Administration de l'établissement, et la copie est visée par le responsable des services économiques ou son représentant, est remise au titulaire du marché. Les fournitures seront conformes aux échantillons fournis lors des essais.

7.4 Opération de vérification

Les opérations de vérification et les décisions après vérification s'effectuent conformément aux dispositions des articles 27 (à l'exception du paragraphe 27.3), 28, 29 et 30 du C.C.A.G./F.C.S.

Le Titulaire ne sera pas prévenu des dates d'opérations de vérification (dérogation à l'article 27.3 du C.C.A.G./F.C.S.)

Vérification quantitative

Les opérations de vérification quantitative ont pour objet de contrôler la conformité entre :

- La quantité livrée
- La quantité indiquée sur le bon de commande
- La quantité indiquée sur le bon de livraison

Elles sont effectuées sur le champ au lieu de livraison par le responsable de la Cuisine ou son représentant. Il peut se faire assister par toute personne de son choix.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le Responsable des Services économiques de l'Etablissement peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- soit de compléter la livraison, en cas contraire, et dans les délais qui lui seront prescrits.

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

Vérification qualitative

Les opérations de vérification qualitative sont effectuées sur le champ au lieu de livraison par le responsable de la Cuisine ou son représentant, et ont pour objet de :

- contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché,
- vérifier le respect des obligations qui figurent dans les cahiers des charges.

Un bon de réception est ensuite établi par l'établissement et signé par le responsable de la Cuisine ou son représentant, et servira de base à la traçabilité et la facturation.

A l'issue des opérations de vérification, la décision d'admission est réputée acquise. En cas de rejet d'un produit, le fournisseur est tenu de procéder à son remplacement dans les meilleurs délais en accord avec le responsable des Services Economiques de l'établissement.

ARTICLE 8. MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

8.1 Détermination des prix

Le présent accord-cadre est traité à prix unitaires. Les candidats indiqueront les prix qu'ils proposent dans le bordereau de prix unitaire. Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférant au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation.

Les prix unitaires seront appliqués aux quantités. En cas d'erreur d'opération, c'est le prix unitaire hors taxe qui prévaudra. Les candidats devront indiquer les prix hors taxes, le taux des taxes appliquées et les prix toutes taxes comprises.

La monnaie de compte de l'accord cadre est l'Euro.

8.2 Modalités de révision des prix

Les prix seront révisables **semestriellement** selon la formule suivante :

$$C = 0.10 + [0.90 * (I_n / I_o)]$$

Dans laquelle :

I : Indice des prix de production de l'industrie française pour le marché français « Pains, pâtisseries et viennoiseries fraîches » (Identifiant INSEE 010534514)

Indice o = Valeur du mois Mo de remise des offres

Indice n = Dernière valeur connue publiée à la date d'élaboration de la révision

8.3 Clause butoir

La révision des prix sera appliquée conformément à la formule prévue à l'article 6.2 du présent contrat. Toutefois, l'actualisation ou la révision ne pourra entraîner une variation annuelle supérieure à **+4%** par rapport au prix initial. Toute augmentation excédant ce seuil sera plafonnée à cette limite.

ARTICLE 9. MODE DE REGLEMENT

9.1 Paiement

Le mode de règlement du marché est le virement au compte du titulaire. Le paiement s'effectuera selon les règles de la comptabilité publique. Le délai de paiement est de 50 jours à réception de la facture. La présentation de la demande de paiement est subordonnée à la décision d'admission des prestations et ne peut être effectuée pour la commande initiale avant la réception définitive de la totalité des prestations.

En cas de dépassement du délai de paiement par l'établissement bénéficiaire, le taux des intérêts moratoires sera le taux légal en vigueur. Une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement s'ajoutera systématiquement aux intérêts moratoires dus au créancier. Intérêts moratoires et indemnité de recouvrement seront payés dans les 45 jours suivant la mise en paiement du principal.

9.2 Facturation et présentation des demandes de paiement

Les factures afférentes au paiement seront adressées mensuellement au Centre Hospitalier de Revel émetteur de la commande :

Centre Hospitalier Revel

SIRET : 263 100 117 000 13

Code service : Achats

Conformément au décret n° 2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique, et en fonction de la réglementation, la transmission des factures par voie électronique est obligatoire. L'obligation de transmission des factures électroniques s'applique aux contrats en cours d'exécution ou conclus postérieurement au 1^{er} janvier 2017 pour les grandes entreprises, au 1^{er} janvier 2018 pour les entreprises de taille intermédiaire, au 1^{er} janvier 2019, pour les petites et moyennes entreprises et au 1^{er} janvier 2020 pour les microentreprises.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques doivent être effectués sur le portail de facturation Chorus.

L'utilisation du portail de facturation est exclusive de tout autre mode de transmission électronique. Les factures émises par ce biais ne peuvent être refusées par le Bénéficiaire.

Elles devront porter outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom, adresse et n° RCS de l'entreprise
- Les numéros SIRET et APE
- Le numéro de compte bancaire ou postal ou être accompagnées d'un RIB ou RIP
- Le numéro du marché
- La date d'émission et le numéro de facture
- La nature et la quantité des prestations fournies
- Le montant hors taxe
- Le taux et le montant de la TVA
- Les taxes éventuelles applicables
- Le montant toutes taxes comprises
- Le nom et l'adresse du titulaire du marché
- La date de livraison ou d'exécution
- La nature de la prestation
- Le nom de la personne représentant l'établissement bénéficiaire.

En fonction de la demande du Centre Hospitalier de Revel, les factures pourront être accompagnées d'***un justificatif de service fait*** pour les prestations.

ARTICLE 10. AVANCE FORFAITAIRE

Le présent marché prenant la forme d'un marché à procédure adaptée (MAPA) exécuté par bons de commande, et les conditions prévues à l'article R.2191-16 du Code de la commande publique n'étant pas remplies, aucune avance ne sera versée aux titulaires.

ARTICLE 11. PENALITES DE RETARD ET INDEMNISATIONS

Par dérogation à l'article 14.1 du C.C.A.G./F.C.S., les pénalités pour retard sont calculées par application de la formule suivante :

$$P = V * R / 100$$

Dans laquelle :

P = le montant de la pénalité

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité. Cette valeur est calculée sur le montant H.T. du reste à livrer.

R = le nombre de jours de retard.

Les pénalités sont applicables dès le 1^{er} euro.

ARTICLE 12. RESILIATION - EXECUTION PAR DEFAULT

12.1 Résiliation

Le Pouvoir Adjudicateur pourra résilier le marché dans les conditions et selon les modalités prévues au chapitre 7 du C.C.A.G.-F.C.S.

12.2 Exécution par défaut

Lorsque le titulaire prévient l'établissement de son incapacité à réaliser la prestation, ce dernier peut faire appel à un tiers aux frais et risques du titulaire du marché, sous réserve du respect des conditions et obligations inhérentes au présent marché.

ARTICLE 13. CESSION OU NANTISSEMENT DE CREANCES

Les créances nées ou à naître concernant le présent accord cadre peuvent être cédées ou nanties conformément aux articles R 2191-45 à R 2191-53 du Code de la Commande Publique.

ARTICLE 14. COMPTABLE ASSIGNATAIRE

Le comptable assignataire des paiements est :

Madame la Trésorière du Centre Hospitalier de Revel
Service de Gestion Comptable de Castanet-Tolosan
11 boulevard des Genêts
31325 CASTANET TOLOSAN CEDEX

ARTICLE 15. LITIGES

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le Pouvoir Adjudicateur, l'établissement bénéficiaire et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de litige, le Droit français est seul applicable.

Pour tout litige relatif à cette consultation ou au futur marché, seul le Tribunal Administratif de Toulouse est compétent en la matière.

Tribunal Administratif de Toulouse
68, rue Raymond IV
BP 7007
31068 TOULOUSE Cedex
Téléphone : 05 62 73 57 57
Télécopie : 05 62 73 57 40
Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr
<http://www.telerecours.fr>

ARTICLE 16. REDRESSEMENT JUDICIAIRE – LIQUIDATION JUDICIAIRE

En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire du titulaire, il sera fait application de l'article 39.2 du C.C.A.G.-F.C.S.

ARTICLE 17. DEROGATIONS AU C.C.A.G / F.C.S

Par dérogation à l'article 1 du C.C.A.G. / F.C.S., le présent C.C.P. ne comporte pas de liste récapitulative de dérogation au C.C.A.G.

Fin de document.