



MARCHÉS PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES (CCP)

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE
PAINS FRAIS ET VIENNOISERIES FRAICHES
POUR LE CROUS DE BRETAGNE**

Référence : MF 2025-038

**Période : du 1^{ER} OCTOBRE 2025 au 30 SEPTEMBRE 2026,
reconductible tacitement 3 fois 1 année**

**CROUS DE BRETAGNE
7 Place Hoche - CS 26428
35064 RENNES CEDEX
N° SIRET : 183500032 00010**

Le présent document comporte 19 pages numérotées de 1 à 19, ainsi qu'une annexe (liste des points de livraison).

SOMMAIRE

Page

Table des matières

ARTICLE 1	ACHETEUR.....	4
ARTICLE 2	OBJET DU MARCHÉ	4
ARTICLE 3	DURÉE DU MARCHÉ.....	4
ARTICLE 4	FORME DU MARCHÉ	4
ARTICLE 5	ALLOTISSEMENT ET MONTANT DU MARCHÉ	5
ARTICLE 6	DOCUMENTS RÉGISSANT LE MARCHÉ.....	5
6.1	Documents particuliers	5
6.2	Documents généraux.....	6
ARTICLE 7	PARTIES CONTRACTANTES.....	6
ARTICLE 8	DÉFINITION DES FOURNITURES	6
8.1	Définition quantitative des fournitures	6
8.2	Définition qualitative des fournitures	6
ARTICLE 9	LOCAUX.....	8
ARTICLE 10	SUIVI DES PRODUITS.....	8
ARTICLE 11	MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ	9
11.1	Les commandes	9
11.2	Les livraisons.....	9
ARTICLE 12	OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION ET DÉCISIONS.....	10
12.1	Vérification quantitative.....	10
12.2	Vérification qualitative	11
12.3	Décisions après vérifications.....	11
ARTICLE 13	GARANTIES TECHNIQUES.....	12
ARTICLE 14	PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES	12
ARTICLE 15	CLAUDE DE RÉEXAMEN	12
ARTICLE 16	CONSIDERATION SOCIALES	13
ARTICLE 17	AVANCES ET ACOMPTE	13
ARTICLE 18	MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX.....	13
18.1	Articles sur bordereau de prix – détail quantitatif estimatif (BPU-DQE).....	13
18.2	Articles sur catalogue	14
18.3	Opérations promotionnelles	14
ARTICLE 19	MODALITÉS DE FACTURATION – DÉLAI GLOBAL DE PAIEMENT.....	14
19.1	Présentation et transmission des factures	14
19.2	Délai global de paiement et intérêts moratoires	15
ARTICLE 20	DISPOSITIONS DIVERSES.....	15
20.1	Forme des notifications et des informations	15
20.2	Langue	15
20.3	Assurances.....	15
20.4	Cession ou nantissement.....	16
20.5	Confidentialité	16
20.6	Autres obligations administratives	16
ARTICLE 21	PLAN DE PROGRÈS ET OBLIGATION D'INFORMATION.....	17
ARTICLE 22	PÉNALITÉ – EXÉCUTION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE	17
22.1	Pénalités pour retard de livraison.....	17
22.2	Exécution aux frais et risques du titulaire	18
ARTICLE 23	RÉSILIATION	18
ARTICLE 24	DIFFÉRENDS	18

ARTICLE 25 LITIGES.....	18
ARTICLE 26 PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL.....	18
26.1 Traitement des données à caractère personnel des candidats	18
26.2 Obligations du titulaire liées aux données à caractère personnel	19
ARTICLE 27 DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX	19

ANNEXE – LISTE DES POINTS DE LIVRAISON

ARTICLE 1 ACHETEUR

Dénomination et adresse officielles de l'acheteur public, pouvoir adjudicateur du présent marché :

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) de Bretagne
7, Place Hoche - CS 26428 - 35064 RENNES Cedex

Type d'acheteur : Établissement public à caractère administratif (EPA), chargé principalement de l'aide sociale, de l'accueil des étudiants internationaux, du logement pour étudiants, de la restauration universitaire et de la vie culturelle étudiante.

SIRET : 183500032 00010

La personne représentant le pouvoir adjudicateur est la Directrice Générale du CROUS de Bretagne par intérim.

ARTICLE 2 OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de pain frais et de viennoiseries fraîches aux établissements de restauration du Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) de Bretagne. La liste des points de livraison figure en annexe au présent Cahier des Clauses Particulières. Cette liste est susceptible d'être légèrement modifiée en cours de marché à la suite d'ouverture ou de fermeture d'établissements de restauration.

Code CPV (Vocabulaire Commun des Marchés) principal :

15810000-9 : Produits de panification, pâtisserie fraîche et gâteaux

ARTICLE 3 DURÉE DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu pour la période du 1^{er} octobre 2025 au 30 septembre 2026. Il est reconductible pour 3 nouvelles périodes d'une année soit :

- du 1^{er} octobre 2026 au 30 septembre 2027
- du 1^{er} octobre 2027 au 30 septembre 2028
- du 1^{er} octobre 2028 au 30 septembre 2029

Conformément aux articles L. 2112-4 et 5 du Code de la Commande Publique, la reconduction est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer. En cas de non-reconduction, le représentant du pouvoir adjudicateur en informera le titulaire au moins un mois avant l'échéance par tout moyen permettant de donner une date certaine à l'acte (remise contre récépissé, courrier recommandé avec accusé de réception, ...).

ARTICLE 4 FORME DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu sous la forme d'un accord cadre mono attributaire à bons de commande conformément aux articles R. 2162-1 à 6 du Code de la Commande Publique. L'émission de bons de commande s'effectuera dans les conditions fixées aux articles R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la Commande Publique.

Le marché est financé en totalité sur les ressources propres du CROUS de Bretagne.

ARTICLE 5 ALLOTISSEMENT ET MONTANT DU MARCHÉ

Le marché est alloti en 7 lots géographiques :

N° de lot et désignation	Montant maximum (en € HT)
Lot 1 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés à Lannion	55 000
Lot 2 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés à Saint-Brieuc	40 000
Lot 3 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés à Brest et Plouzané	285 000
Lot 4 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés à Quimper	70 000
Lot 5 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés en Ile-et-Vilaine	700 000
Lot 6 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés à Lorient	100 000
Lot 7 : pains frais et viennoiseries fraîches pour les établissements de restauration du CROUS situés à Vannes	160 000

Pour chaque lot, le montant maximum s'entend pour la durée totale, périodes de reconduction éventuelles comprises.

Chaque lot est mono attributaire. Un candidat peut postuler à plusieurs lots.

ARTICLE 6 DOCUMENTS RÉGISSANT LE MARCHÉ

Le présent marché est soumis au Code de la Commande Publique et aux lois, règlements et principes généraux du droit, consacrés par la jurisprudence et régissant les marchés publics. Plus généralement, le titulaire est tenu de respecter l'intégralité de la législation et de la réglementation applicable au présent marché, de mettre en œuvre et de se conformer à l'ensemble des dispositions en vigueur ainsi qu'à toutes les évolutions de ladite réglementation. Il ne saurait se prévaloir de l'absence de référence, dans les pièces du marché, à un texte réglementaire, législatif ou à des normes pour prétendre s'y soustraire. Le non-respect de cette obligation entraînera la résiliation sans indemnité du marché aux torts exclusifs du titulaire.

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

6.1 Documents particuliers

- l'acte d'engagement (ATTRI1 ; un ATTRI1 par lot)
- le présent Cahier des Clauses Particulières et son annexe (liste des points de livraison)
- le bordereau de prix unitaires - détail quantitatif estimatif (BPU-DQE ; un BPU-DQE par lot) ; les quantités indiquées correspondent au volume de commandes estimé pour une année (soit du 1^{er} octobre au 30 septembre de l'année suivante) ; **ces quantités ne sont pas contractuelles**
- les fiches techniques du titulaire
- le Cadre de Réponse Technique (CRT ; peut-être commun à plusieurs lots)
- le Document concernant les Conditions de Livraison (DCL ; un DCL par lot)
- le catalogue du titulaire
- les bons de commandes établis successivement selon les besoins
- les autres documents remis par le titulaire en réponse au présent marché

Par ailleurs, les échantillons remis sont contractuels, et en tant que tels, font partie intégrante du marché.

6.2 Documents généraux

- le Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS), approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- les guides, recommandations et spécifications techniques du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires) relatifs aux produits du présent marché

L'ordre de priorité des documents implique qu'en cas d'omission, imprécision ou contradiction, susceptible de donner lieu à interprétation litigieuse, seront prises en considération et seront donc applicables les dispositions correspondantes figurant dans le document cité prioritairement.

ARTICLE 7 PARTIES CONTRACTANTES

Un marché public est un contrat conclu entre un pouvoir adjudicateur et un titulaire :

- le pouvoir adjudicateur est le CROUS de Bretagne (personne morale de droit public)
- le titulaire est l'opérateur économique ou le groupement d'opérateurs économiques qui conclut le marché avec le pouvoir adjudicateur

La personne représentant le pouvoir adjudicateur est le représentant légal de la personne publique, à savoir Monsieur le Directrice Générale du CROUS de Bretagne par intérim. Il pourra désigner une ou plusieurs personnes pour le représenter dans l'exécution du marché.

De même, le titulaire du marché doit désigner une ou plusieurs personnes physiques ayant qualité pour le représenter vis-à-vis du pouvoir adjudicateur pour l'exécution de celui-ci (coordonnées portées sur le Cadre de Réponse Technique). Cette ou ces personnes doivent disposer du savoir-faire, de la compétence et de l'autorité pour assurer notamment la conduite, la direction, la coordination, la réalisation, la gestion nécessaires à la bonne exécution du présent marché.

ARTICLE 8 DÉFINITION DES FOURNITURES

8.1 Définition quantitative des fournitures

Les quantités indiquées sur les BPU-DQE correspondent aux commandes **estimées pour un an** (soit du 1^{er} octobre au 30 septembre de l'année suivante). **Ces quantités ne sont pas contractuelles.**

Par ailleurs, pour tous les lots, les établissements de restauration pourront également commander des produits présents dans le tarif général du titulaire, à condition que ces produits correspondent à l'objet du marché. Pour chaque lot, les dépenses relatives aux commandes de produits du catalogue ne pourront pas représenter plus de 15% des dépenses totales.

8.2 Définition qualitative des fournitures

Les fournitures devront être d'un niveau de qualité au moins égal à celui des échantillons remis lors de la procédure de passation. Tout manquement sera sanctionné conformément aux dispositions des articles 12, 21 et 22 du présent CCP.

Les produits devront être de qualité saine et correspondre au minimum, sur les plans bactériologiques, chimiques et organoleptiques, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur le jour de la livraison. Le titulaire devra se conformer aux guides, recommandations et spécifications techniques du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), et aux décisions et recommandations du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires) relatifs aux produits du présent marché.

Les fournitures devront être fabriquées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, afin que le produit fini soit de qualité uniforme et constante à chaque livraison.

Les pains auront été cuits le jour même de la livraison par le titulaire. **A l'instant de la livraison, le pain devra être sorti du four depuis trois heures au moins et six heures au plus.** Ils ne devront pas provenir de pâtons surgelés. La croûte du pain devra être lisse, dorée, relativement sèche et croustillante, sans être brûlée, ni salie. Les pains devront être de taille uniforme et régulière avec mie aérée. Leur calibrage doit être constant et régulier. Ils auront des caractères organoleptiques (goût, odeur, aspect, absence d'émiettement exagéré, ...) naturels (pas d'odeur de levure notamment).

Les demi-baguettes 135 g destinées aux sandwiches devront être de taille régulière et homogène. Leur longueur devra être comprise entre 28 et 30 cm. Elles devront être fabriquées avec des farines labélisés BIO et devront correspondre au descriptif technique des *pains biologiques* de l'article 8.2.3 du présent CCP.

Les viennoiseries auront été préparées le jour même de la livraison par le titulaire. Elles présenteront un développement régulier, seront de calibre constant, sans déformation anormale ou surcuisson entraînant un durcissement.

TOUS les produits seront garantis sans OGM (Organisme Génétiquement Modifié), sans glutamate et sans arachide.

La fourniture de produits repassés au four, congelés ou décongelés est strictement interdite.

8.2.1 Pains tradition

L'article 2 du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 stipule que l'appellation "pain de tradition française" s'applique uniquement à un pain n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de son élaboration et ne contenant aucun additif. Ce pain doit être composé exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel de cuisine et doit être fermenté à l'aide de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) et/ou de levain. Pour ce type de pain, seuls trois adjuvants sont autorisés : la farine de fèves (2 % maximum) ou la farine de soja (0,5 % maximum) ou la farine de malt (0,3 % maximum).

Ces pains doivent être issus d'une panification traditionnelle : pétrissage lent et non intensif, fermentations de longue durée, faible niveau de mécanisation, ...

Les pains tradition devront être cuits sur sole exclusivement.

8.2.2 Pains de campagne

Ils doivent être composés d'environ 10 à 15 % de farine de seigle par rapport à la farine de blé.

8.2.3 Pains biologiques

L'agriculture biologique est un signe officiel de qualité qui garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal et végétale.

Les pains biologiques ne devront être élaborés qu'à partir de matières premières biologiques et des ingrédients autorisés.

En ce qui concerne la farine : le meunier doit fournir une farine certifiée issue d'agriculture biologique. Le titulaire du marché doit s'assurer à chaque livraison que la mention « agriculture biologique » et la référence à l'organisme de contrôle figurent sur les bons de livraison, les factures et les sacs de farine.

Le sel ne doit pas comporter d'additifs. Il peut être celui habituellement utilisé (sel blanc, sel gris, sel marin non raffiné...). Le sel généralement utilisé est le sel marin non raffiné.

La réglementation européenne autorise l'utilisation de la levure de boulangerie (non chimique). Elle doit être garantie non-OGM.

Pour un pain avec l'appellation « pain biologique au levain », le levain doit être réalisé avec de la farine biologique. S'il y a utilisation de levain liquide, il devra être bio.

Les autres ingrédients doivent être aussi conformes à la réglementation et certifiée non-OGM

Le pain devra offrir un aspect visuel attractif et garder une bonne tenue. La durée de conservation de chaque produit livré devra être au moins égale à 24 heures à compter de la livraison.

Le pain correspondra en tout point à la réglementation en vigueur au jour de la livraison et plus particulièrement aux spécifications et normes en vigueur.

8.2.4 Pain Viennois

Ils doivent être composés de farine de *gruau*, de levure, du lait et éventuellement du sucre et/ou beurre.

On comprend par farine de blé de Gruau, une farine issue de blés tendres, de haute qualité, riches en protéines. Fine et pure, elle a une capacité levante supérieure à une farine de blé classique, grâce à son taux élevé en protéines.

8.2.5 Pain rond « brioché »

Ils doivent être composés du beurre, du sucre, du sel, de la levure de boulanger, des œufs et du lait.

ARTICLE 9 LOCAUX

Le titulaire du marché veillera au maintien de ses locaux, magasins et ateliers de fabrication en état permanent de propreté pendant toute la durée du marché, conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur. Les locaux devront être nettoyés et désinfectés efficacement. Tout contact entre les denrées alimentaires et des substances toxiques devra être rendu impossible.

Le titulaire veillera au respect des consignes d'hygiène, de propreté et de sécurité, pour lui-même et son personnel (y compris les livreurs).

A la demande du représentant du CROUS de Bretagne, le titulaire du marché devra :

- autoriser l'accès dudit représentant aux magasins où sont stockés les éléments constitutifs des pains et des viennoiseries, ainsi qu'aux locaux de fabrication et d'entreposage
- laisser le représentant prélever, aux fins d'analyses, des échantillons de tous les produits entrant dans la composition des pains et des viennoiseries

ARTICLE 10 SUIVI DES PRODUITS

Le titulaire du marché devra assurer une qualité suivie et identique des produits pendant toute la durée du marché.

En cas de changement de caractéristique technique d'un produit, le titulaire du marché devra proposer à la Direction Financière du CROUS de Bretagne un produit de qualité équivalente. Cette modification ne devra pas entraîner de hausse de prix par rapport au produit d'origine.

Le titulaire doit mettre en œuvre une démarche qualité basée sur l'analyse des risques (type HACCP).

ARTICLE 11 MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

11.1 Les commandes

Les commandes, correspondant aux besoins de chaque établissement de restauration et aux dispositions du présent marché, sont passées au moyen de bons de commande qui comportent notamment :

- le numéro du marché et le numéro du lot
- la référence et la date de la commande
- le lieu, la date et l'heure de livraison souhaités
- la désignation des articles commandés
- les quantités commandées (nombre de pièces ou/et poids)
- le prix unitaire hors TVA de chaque article
- le montant total hors TVA et TTC du bon de commande

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

Le titulaire s'engage à créer autant de comptes clients que nécessaires.

Le titulaire est informé que les besoins des établissements diminuent à partir d'avril et deviennent très faibles voire nuls entre mi-juin et fin août. L'activité est également très faible les 2 dernières semaines de décembre.

11.2 Les livraisons

Il est prévu une livraison tous les jours, du lundi au vendredi (et de manière très exceptionnelle le samedi).

Le titulaire doit respecter ses engagements portés sur le DCL, ainsi que les contraintes et les exigences de chaque point de livraison pendant toute la durée du marché (sauf s'il a émis des réserves dans la colonne prévue à cet effet). Les candidats sont informés qu'à compter de septembre 2026, la livraison des pains servant à l'élaboration des sandwiches, pour les établissements de restauration situés sur Rennes, sera à effectuer sur un seul site dénommé UCPA, pour Unité Centrale de Production Alimentaire, situé sur le secteur de Beaulieu à Rennes.

Dès notification du marché, le titulaire devra contacter les responsables des approvisionnements de chaque établissement afin de préciser les modalités de livraison.

Les fournitures sont livrées au lieu, à la date et à l'heure indiqués sur le bon de commande, de façon à y être réceptionnées et contrôlées. **Toute marchandise simplement déposée et qui n'a pas fait l'objet d'une réception contradictoire est réputée non livrée et ne fera l'objet d'aucun règlement.**

Les articles objets d'un même bon de commande sont livrés en une seule fois, sauf indication contraire sur le bon de commande.

Le titulaire a la responsabilité des personnels et des moyens à mettre en œuvre pour réaliser les prestations prévues par le marché et assurer leur bonne fin. A ce titre, il affecte à la réalisation

des prestations les moyens techniques et humains appropriés. En particulier, le titulaire apprécie sous sa seule responsabilité les moyens techniques et personnels à mettre en place en termes de qualifications et de compétences. L'ensemble du personnel du titulaire affecté en tout ou partie à l'exécution des prestations du marché reste, en toute circonstance, sous son autorité hiérarchique et disciplinaire. Par ailleurs, il appartient au titulaire de maintenir, pendant toute la durée du marché et sans interruption, un niveau constant de compétence des intervenants et de qualité des prestations. Aussi, le CROUS se réserve le droit de récuser toute personne ne disposant pas des compétences et qualités requises pour l'exécution des prestations.

La livraison intervient dans les conditions fixées par les règlements sanitaires en vigueur faute de quoi elle est refusée. Les véhicules sont en parfait état de propreté. Les pains sont regroupés dans des sacs en papier à usage unique et placés dans des panières à pain adaptées en matière imputrescible de qualité irréprochable et lavées chaque jour. Les viennoiseries sont livrées dans des emballages carton, celluleuse ou tout autre matériau recyclable, hermétiques, dans de parfaites conditions d'hygiène. L'étiquetage des viennoiseries indiquera la composition du produit, la date de fabrication et la date limite de consommation.

Les produits, même emballés, ne doivent jamais être déposés avant la livraison ou au cours du transport dans un emplacement susceptible de les polluer.

La livraison jusqu'au lieu de réception est aux risques et périls du fournisseur, à charge pour lui de faire éventuellement appel, sous sa propre responsabilité, à une société spécialisée.

Le fournisseur est tenu de faire ses livraisons avec des véhicules pouvant manœuvrer dans les établissements.

La fourniture doit être accompagnée d'un bulletin de livraison établi en un original et une copie qui précise :

- le nom de l'établissement
- le numéro du marché et le numéro du lot
- le nom et l'adresse du titulaire du lot
- la date de livraison
- la référence de la commande
- les caractéristiques détaillées de chaque produit livré (dénomination précise, grammage, date limite de consommation, ...)
- les quantités livrées (nombre de pièces ou/et poids)
- les prix unitaires et totaux hors TVA
- les prix unitaires et totaux TTC
- le montant des frais de port éventuels hors TVA

ARTICLE 12 OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION ET DÉCISIONS

Les opérations de vérification et de décisions après vérifications sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 27 à 30 du CCAG-FCS.

Les vérifications, quantitative d'une part et qualitative d'autre part, sont effectuées contradictoirement à l'instant et sur le lieu de livraison par le Directeur de l'établissement ou par son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix (représentant du service en charge de la concurrence, ...) et par le titulaire ou son représentant. Cependant, l'absence du titulaire ou de son représentant aux opérations de vérification ne fait pas obstacle à la validité des décisions qui s'en suivent.

12.1 Vérification quantitative

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée (constatée après pesage ou comptage), la quantité portée sur le bon de commande et la quantité indiquée sur le bulletin de livraison. Les établissements s'engagent à faire contrôler et étalonner leurs instruments de

pesage par un organisme agréé (une photocopie des attestations sera transmise au titulaire s'il en fait la demande écrite).

12.2 Vérification qualitative

La vérification qualitative consiste à contrôler visuellement la conformité des produits livrés avec les spécifications du marché, avec toutes les dispositions législatives et réglementaires en vigueur, avec les guides, recommandations et spécifications techniques du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires) relatifs aux produits du présent marché.

Elle a notamment pour but de vérifier :

- que la fourniture livrée correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les différentes pièces
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité
- que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence d'odeur, de couleurs, de formes ou d'émiettement anormaux
- pour les produits qui ont été échantillonnés, qu'ils sont de qualité au moins égale aux échantillons présentés à la commission de dégustation
- que les dates limites de consommation sont respectées

Seront ainsi considérés comme non conformes et donc refusés les pains :

- rassis ou manquant de fraîcheur
- insuffisamment cuits
- brûlés
- en mauvais état (émiettés, écrasés, ...)
- comportant des traces de moisissures
- mal brossés
- portant des traces de fleurage

Seront ainsi considérées comme non conformes et donc refusées les viennoiseries :

- rassies ou manquant de fraîcheur
- insuffisamment cuites
- brûlées
- en mauvais état (émiettées, écrasées, ...)

Les services de contrôle compétents (Direction Départementale de la Protection des Populations ou Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, service en charge de la concurrence, ...) seront également alertés si les imperfections constatées le justifient.

12.3 Décisions après vérifications

Le CROUS se prononce sur l'admission, l'ajournement, la réfaction ou le rejet des prestations dans les conditions de l'article 30 du CCAG-FCS. Tous les frais additionnels qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations sont à la charge exclusive du titulaire.

12.3.1 Vérification quantitative non-conforme

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bon de commande, le Directeur de l'établissement ou son représentant 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 dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits (2 heures maximum), à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande

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

12.3.2 Vérification qualitative non-conforme

La qualité du pain est un élément essentiel de la satisfaction des usagers des établissements de restauration. Le CROUS de Bretagne exige de recevoir des produits d'une qualité irréprochable et constante tout au long de l'exécution du marché. Les produits non conformes à cette exigence seront systématiquement refusés. Dans ce cas, le CROUS se réserve le droit :

- de faire usage des dispositions de l'article 21.2 du présent CCP
- ou d'exiger du titulaire le remplacement des produits non-conformes (dans un délai de 2 heures maximum)

12.3.3 Admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative est satisfaisant, l'admission est prononcée par le Directeur de l'établissement ou par son représentant, **sous réserve des vices cachés qui pourraient être découverts ultérieurement**. L'admission est matérialisée par le visa ou le cachet apposé sur le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire ou à son représentant.

ARTICLE 13 GARANTIES TECHNIQUES

La fourniture est garantie par le titulaire jusqu'à l'instant de sa consommation contre tout vice caché, c'est à dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison sous réserve que :

- le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires ou traditionnelles et notamment aux conditions de température concernant le produit livré
- la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, soit réglementaire soit conseillée par le titulaire

La garantie comporte le remplacement aux frais du titulaire ou le remboursement de la marchandise comportant un vice caché. Elle couvre également les frais de déplacement de personnel, de conditionnement, d'emballage et de transport des marchandises de remplacement.

L'établissement acheteur garde également la faculté, jusqu'à utilisation complète des produits livrés, de faire procéder aux vérifications, essais et analyses (bactériologiques, physico-chimiques et nutritionnelles) qu'il jugera utiles pour apprécier la qualité du produit. Ces analyses seront effectuées par un laboratoire indépendant choisi par le représentant du pouvoir adjudicateur. Si les résultats ne sont pas conformes aux normes réglementaires ou aux engagements du titulaire, celui-ci devra immédiatement reprendre et échanger les produits identiques restant en stock dans l'ensemble des restaurants concernés par le lot. Les services de contrôle compétents (Direction Départementale de la Protection des Populations ou Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, service en charge de la concurrence, ...) seront également alertés.

ARTICLE 14 PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conformément à l'article R. 2122-4 du Code de la Commande Publique, le Pouvoir Adjudicateur se réserve la possibilité de réaliser des prestations complémentaires avec le titulaire du marché sans publication ni mise en concurrence préalables. Les prix appliqués à ces prestations éventuelles devront être en cohérence avec les prix du marché.

ARTICLE 15 CLAUSE DE RÉEXAMEN

Le marché pourra être modifié dans les conditions prévues à l'article R. 2194-1 du Code de la Commande Publique.

Les parties se réservent notamment la possibilité d'ajouter de nouveaux articles au BPU-DQE en cas de nouveaux besoins récurrents de l'acheteur concernant des produits correspondant à l'objet du lot. Ces ajouts au BPU-DQE nécessiteront l'accord des 2 parties, attesté par tout moyen (par exemple, par échange de courriers électroniques), sans qu'un avenant soit obligatoirement rédigé.

Ces modifications n'altéreront pas les éléments substantiels du marché.

ARTICLE 16 CONSIDERATION SOCIALES

Afin de favoriser l'insertion professionnelle des publics en difficulté, il est fait application des dispositions de l'article L 2112-2 du Code de la commande publique par le biais d'une clause obligatoire d'insertion par l'activité économique s'appliquant à tous les lots du présent marché.

Le titulaire réalise une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et / ou professionnelles.

ARTICLE 17 AVANCES ET ACOMPTE

Le montant de l'avance et les modalités de son versement sont prévus à l'article L. 2191-3 et aux articles R. 2191-3 à 19 du Code de la Commande Publique.

Il n'est prévu aucun versement d'acomptes au titre du présent marché.

ARTICLE 18 MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX

Les prix à payer sont ceux applicables à la **date de la commande**.

18.1 Articles sur bordereau de prix – détail quantitatif estimatif (BPU-DQE)

18.1.1 Détermination, forme et contenu des prix

Les prix hors TVA indiqués dans l'offre du titulaire sont réputés complets en application de l'article 10.1.3. du CCAG FCS.

18.1.2 Révision des prix

En application de l'article R. 2112-13 du Code de la Commande Publique et pour tenir compte des variations économiques, les prix des articles sont révisibles semestriellement (soit au 1^{er} avril et au 1^{er} octobre de chaque année).

La révision est basée sur l'indice de référence suivant, publié par l'INSEE et disponible sur son site :

**Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - CPF
10.71 - Pain, pâtisseries et viennoiseries fraîches - Base 2021
Identifiant Insee : 010763730**

Les modalités de révision sont les suivantes :

$$\text{prix révisé} = \text{prix dans l'offre} \times \left(0,15 + 0,85 \times \frac{I_r}{I_o} \right)$$

avec :

I_r = dernier indice INSEE 010763730 mensuel **définif** connu au moment de la demande de révision

I_o = indice INSEE 010763730 du mois précédant la date limite de remise des offres, soit du

Si cet indice était supprimé en cours d'exécution du marché, il serait remplacé par le nouvel indice équivalent proposé par l'INSEE affecté du coefficient de raccordement. A défaut, il conviendrait de fixer par avenant un nouvel indice de référence. En cas de désaccord, le marché serait résilié.

La révision de prix peut être demandée par le titulaire ou par le CROUS de Bretagne. La demande devra être transmise à l'autre partie au moins 1 mois avant la date de révision prévue par tout moyen permettant de donner une date certaine à l'acte (remise contre récépissé, courrier recommandé avec accusé de réception, ...). Si ni le titulaire, ni le CROUS de Bretagne n'a transmis sa demande dans les délais, les prix ne seront pas modifiés.

18.1.3 Cas des articles ajoutés au BPU-DQE en application de la clause de réexamen
L'indice lo sera l'indice INSEE 010763730 du mois précédant la date d'ajout au BPU-DQE.

18.2 Articles sur catalogue

18.2.1 Détermination, forme et contenu des prix

Les prix sont déterminés par l'application du taux de remise (taux figurant sur le BPU-DQE) aux articles du tarif général que le titulaire utilise à l'égard de l'ensemble de sa clientèle. Le tarif général remis par le titulaire dans son offre est réputé être celui en vigueur au début d'exécution du marché (soit en octobre 2025).

Le ou les taux de remise indiqués par le titulaire sur le BPU-DQE sont fixes sur toute la durée du marché, période de reconduction éventuelle comprise.

18.2.2 Révision des prix

Les prix seront révisés à chaque changement du tarif général que le titulaire utilise à l'égard de l'ensemble de sa clientèle. Le titulaire s'engage à communiquer au CROUS ce nouveau tarif au moins 1 mois avant sa date d'entrée en vigueur.

18.3 Opérations promotionnelles

Lors d'opérations promotionnelles organisées par le titulaire, s'il s'avère que le prix promotionnel est inférieur au prix résultant de l'application des dispositions du marché, le titulaire s'engage à appliquer de manière systématique le prix promotionnel. Les fournitures ainsi livrées n'en restent pas moins dans le cadre du marché sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant.

ARTICLE 19 MODALITÉS DE FACTURATION – DÉLAI GLOBAL DE PAIEMENT

Le marché est traité par application de prix unitaires. Les prix unitaires sont appliqués aux quantités réellement livrées.

19.1Présentation et transmission des factures

Le paiement est effectué sur demande de paiement émise par le titulaire et après certification du service fait par l'acheteur. Les titulaires sont tenus d'établir des factures distinctes par point de livraison.

Conformément à l'article R. 2192-3 du Code de la Commande Publique, l'utilisation de la facture électronique est exclusive de tout autre mode de transmission. La facture électronique doit comporter obligatoirement les mentions définies à l'article D. 2192-2 du Code de la Commande Publique.

La transmission des factures s'effectue via le portail de facturation **Chorus Pro** accessible à

l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Les informations nécessaires à la transmission des factures au CROUS de Bretagne via Chorus Pro sont les suivantes :

- SIRET : 18350003200010
- N° d'engagement juridique : non obligatoire
- Code Service : selon le point de livraison (voir annexe au présent CCP)

Pour connaître les conditions techniques (guide utilisateurs du portail, kit de raccordement technique et spécifications du format normalisé d'échange) et réglementaires dans lesquelles s'opère la dématérialisation des factures, le titulaire est invité à consulter le portail internet suivant : <https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/>

Les sommes dues sont payées conformément aux dispositions de l'article L. 2192-10 du Code de la Commande Publique.

19.2 Délai global de paiement et intérêts moratoires

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique, et selon les dispositions des articles L. 2192-10 à 15 et R. 2192-10 à 36 du Code de la Commande Publique. Le délai de paiement est de 30 jours. Il commence à courir à partir de la date de dépôt de la facture sur Chorus Pro si la prestation facturée est complète et admise. En cas de prestation incomplète, le délai est suspendu jusqu'à son exécution totale. Le délai de paiement peut être interrompu en application des dispositions de l'article R. 2192-27 du Code de la Commande Publique.

Le délai de paiement est égal au délai de mandatement de l'ordonnateur et au délai de règlement du comptable public. Il ne tient pas compte des délais bancaires.

Lorsque les sommes dues ne sont pas mises en paiement à l'expiration du délai de paiement, le titulaire a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement d'intérêts moratoires et de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement.

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. Les intérêts moratoires courent à compter du jour suivant l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse.

Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est de 40 €.

Les intérêts moratoires et l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement sont payés dans un délai de 45 jours suivant la mise en paiement du principal.

ARTICLE 20 DISPOSITIONS DIVERSES

20.1 Forme des notifications et des informations

L'acheteur notifie au titulaire les décisions ou informations qui font courir un délai par tous moyens permettant d'attester la date d'envoi et la date de réception. L'usage du courrier électronique est autorisé dans ce cadre.

20.2 Langue

Tous les documents remis par le titulaire sont rédigés en langue française.

20.3 Assurances

Le titulaire assume la responsabilité de l'exécution des prestations et des dommages qu'il cause

à l'acheteur en cas d'inexécution.

Il est responsable des dommages que l'exécution des prestations peut engendrer : à son personnel, aux agents de l'acheteur ou à des tiers ; à ses biens, aux biens appartenant à l'acheteur ou à des tiers.

Le titulaire doit être couvert par un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il pourrait encourir en cas de dommages corporels et/ou matériels engendrés lors de l'exécution des prestations, objet du présent marché.

Il s'engage à remettre au CROUS avant notification du marché et ensuite sur simple demande écrite une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie.

Le titulaire s'engage à informer expressément l'acheteur de toute modification de son contrat d'assurance.

20.4 Cession ou nantissement

Les créances concernant le présent marché peuvent être cédées ou nanties conformément aux dispositions des articles R. 2191-45 à 59 du Code de la Commande Publique.

La personne chargée de fournir les renseignements mentionnés aux articles R. 2191-60 à 62 du Code de la Commande Publique est la Directrice Générale du CROUS de Bretagne par intérim.

Le comptable public assignataire est l'Agent Comptable du CROUS de Bretagne.

20.5 Confidentialité

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les moyens appropriés afin de garder confidentiels les informations auxquels il aura eu accès lors de l'exécution du marché, sans qu'il soit besoin d'en expliciter systématiquement le caractère confidentiel. De ce fait, le titulaire doit informer son personnel qu'il est astreint à observer toutes les obligations relatives au secret professionnel et à l'obligation de discrétion concernant les informations et les documents dont ils ont eu connaissance lors de l'exécution du présent marché. Le non-respect ou l'inobservation par le titulaire de ces mesures, même dans les cas où elles résultent d'une imprudence ou d'une négligence, pourra entraîner le prononcé d'une sanction contractuelle, sans préjudice des sanctions pénales

20.6 Autres obligations administratives

Le titulaire est tenu de notifier sans délai au CROUS les modifications survenant en cours d'exécution et notamment celles qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir de l'engager
- aux personnes ayant qualité pour le représenter (suivi commercial, administratif, comptable, qualité)
- à la forme juridique sous laquelle il exerce son activité
- à sa raison sociale ou à sa dénomination
- à son adresse ou à son siège social
- à son numéro SIRET

De façon générale, toutes les modifications importantes de fonctionnement concernant le titulaire et pouvant influencer sur le déroulement du marché doivent être notifiés au CROUS. Un avenant pourra être nécessaire pour formaliser ces modifications.

En cas de manquement, l'acheteur ne saurait être tenu pour responsable des conséquences pouvant en découler, et notamment des retards de paiement.

Si le titulaire est concerné, il remet au CROUS avant la notification du marché et ensuite tous les

six mois jusqu'à la fin de l'exécution, les pièces prévues aux articles D. 8254-2 à 5 du Code du Travail.

Si le titulaire recourt à des salariés détachés, il doit produire avant le début de chaque détachement d'un ou de plusieurs salariés les documents suivants :

- a) L'accusé de réception de la déclaration de détachement effectuée sur le télé-service " SIPSI " du ministère chargé du travail, conformément aux articles R. 1263-5 et 7 du Code du Travail
- b) Une attestation sur l'honneur certifiant que le cocontractant s'est, le cas échéant, acquitté du paiement des sommes dues au titre des amendes prévues aux articles L. 1263-6, L. 1264-1, L. 1264-2 et L. 8115-1 du Code du Travail ; cette attestation comporte les nom, prénom, raison sociale du cocontractant et la signature de son représentant légal

ARTICLE 21 PLAN DE PROGRÈS ET OBLIGATION D'INFORMATION

Le titulaire s'engage, en tant qu'expert et conseiller, à proposer un plan de progrès tout au long du marché pour améliorer les performances de la prestation. Il s'engage notamment à proposer et présenter des solutions quant aux aménagements de toute nature (commande, livraison, facturation, moyens humains, etc.) visant à optimiser la qualité de la prestation, la logistique, et parvenir à une plus grande efficacité de la prestation globale.

Le titulaire s'engage également à :

- informer la Direction de la Commande Publique et des Affaires Juridiques du CROUS de toute évolution législative et réglementaire ayant des répercussions sur l'exécution du présent marché
- transmettre régulièrement au CROUS des indicateurs de mesure de la qualité de service (taux de service, revue de contrat, etc.)
- rencontrer à leur demande des représentants du CROUS afin d'échanger sur l'état du marché et sa bonne exécution

ARTICLE 22 PÉNALITÉ – EXÉCUTION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE

Tout manquement du titulaire à ses obligations contractuelles peut donner lieu à pénalité.

Les pénalités sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable. Elles ne présentent aucun caractère libératoire. Le titulaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités. L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté du CROUS de prononcer toute autre sanction contractuelle.

Les pénalités peuvent être retenues sur les paiements à verser au titulaire, ou faire l'objet d'une facturation.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, le titulaire est redevable de la totalité des pénalités dues.

22.1 Pénalités pour retard de livraison

Lorsque la totalité des fournitures, objets du bon de commande, n'a pas été livrée dans le délai contractuel par le fait du titulaire, celui-ci encourt, pour chaque site concerné, des pénalités pour retard. Ces pénalités commencent à courir dès que l'heure contractuel de livraison est dépassé, sous réserve des stipulations des articles 13.3 et 20.4 du CCAG-FCS. Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG-FCS, cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = \frac{V \times R}{\dots}$$

dans laquelle :

P = montant de la pénalité

V = valeur des fournitures livrées en retard

R = nombre de jours de retard (tout dépassement de l'horaire contractuel est considéré au minimum comme un jour de retard)

22.2 Exécution aux frais et risques du titulaire

En cas de non-exécution ou d'exécution incomplète des prestations, ou de refus de la fourniture pour vérification qualitative non-conforme, la personne représentant le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de se fournir là où elle le jugera convenable sans mise en demeure préalable. S'il en résulte une différence de prix au détriment du CROUS, cette différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 23 RÉSILIATION

En cas d'infraction caractérisée et/ou répétée aux clauses contractuelles, en particulier suite à plusieurs vérifications qualitatives non-conformes, la personne représentant le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai d'un mois.

Par ailleurs, toute fausse déclaration (en particulier lors de la rédaction du CRT) ou falsification de documents entraînera immédiatement la résiliation du marché aux torts du titulaire, sans préjuger d'éventuelles poursuites.

ARTICLE 24 DIFFÉRENDS

Le CROUS et le titulaire s'efforcent de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du présent marché public ou à l'exécution des prestations.

En cas de différend, le CROUS et le titulaire peuvent recourir au comité consultatif de règlement amiable compétent ou au médiateur des entreprises des différends relatifs aux marchés publics conformément aux dispositions des articles R. 2197-1 à 24 du Code de la Commande Publique.

ARTICLE 25 LITIGES

Le présent marché public est soumis au droit français.

Tout litige dans le cadre du présent marché est soumis au Tribunal Administratif de Rennes pour les aspects concernant les modalités d'exécution du marché.

ARTICLE 26 PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

26.1 Traitement des données à caractère personnel des candidats

Les données à caractère personnel concernant le titulaire sont collectées par le CROUS de Bretagne aux fins d'évaluer leur candidature dans le cadre du présent marché.

Les données personnelles des candidats sont destinées uniquement au CROUS de Bretagne. Elles seront conservées pendant toute la procédure de l'appel d'offre et supprimées au bout de cinq ans à compter de la fin de cette période.

Conformément à la législation en vigueur en matière de protection des données à caractère personnel, les candidats disposent d'un droit d'accéder aux données les concernant ou de demander leur effacement. Les candidats disposent également d'un droit de rectification,

d'opposition, ainsi qu'un droit à la portabilité de leurs données et un droit à la limitation du traitement de leurs données.

Pour exercer l'un de ces droits ou pour toute information complémentaire sur la gestion de leurs données par le CROUS de Bretagne, les candidats peuvent adresser leur demande à dpo@crous-rennes.fr et à pole.juridique@crous-rennes.fr

Toute demande doit préciser le motif de celle-ci ainsi que l'adresse à laquelle doit être envoyée la réponse et être accompagnée de la copie recto verso d'une pièce d'identité, en cours de validité et portant signature du demandeur.

Une réponse sera adressée au candidat dans un délai maximum d'un mois, à compter de la date de réception de sa demande ; ce délai pouvant être prolongé de deux mois en raison de la complexité et du nombre de demandes.

Si toutefois le candidat estime, après avoir contacté le DPO du CROUS de Bretagne, que ses droits « Informatique et Liberté » ne sont pas respectés, il aura la possibilité d'adresser une réclamation à la CNIL.

26.2 Obligations du titulaire liées aux données à caractère personnel

Le titulaire du marché s'engage à respecter pour ce qui le concerne toutes les dispositions du règlement européen (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 (« RGPD ») qui lui incombent à l'occasion de l'exécution du présent marché.

En particulier, le titulaire s'engage à prendre toutes précautions utiles afin de préserver la confidentialité et la sécurité des traitements de données personnelles transmises par le CROUS de Rennes-Bretagne et notamment d'empêcher qu'elles ne soient déformées, endommagées ou communiquées à des personnes non autorisées.

ARTICLE 27 DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

L'article 3 déroge à l'article 13.1.1 du CCAG-FCS.

L'article 6 déroge à l'article 4.1 du CCAG-FCS.

L'article 12 déroge aux articles 27 à 30 du CCAG-FCS.

L'article 22 déroge à l'article 14 du CCAG-FCS.