



DIRECTION GENERALE
DIRECTION DES ACHATS

Appel d'offres ouvert
DCE n°2025/0646/EdA-DA du 05/08/2025
Fourniture de produits de boulangerie et viennoiserie cuits au
profit des clients de l'EdA implantés à la Guadeloupe

Cahier des clauses particulières (CCP)

- Annexe 1 – Liste des formations clientes*
- Annexe 2 – Classification des litiges*
- Annexe 3 – Contacts de l'EDA*
- Annexe 4 – Récapitulatif trimestriel des factures*
- Annexe 5 – Déclaration trimestrielle des chiffres d'affaires*
- Annexe 6 – Nouveaux produits*
- Annexe 7 – Révision tarifaire*
- Annexe 8 – Accès au CP de Baie-Mahault*
- Annexe 9 – Accès à la maison d'arrêt de Basse-Terre*

S O M M A I R E

PARTIE I – CLAUSES ADMINISTRATIVES.....	4
ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES A BONS DE COMMANDE	4
ARTICLE 2 – CARACTÉRISTIQUES DE L’ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE.....	4
2.1. Parties contractantes et bénéficiaires	4
2.2. Forme et nature de l’accord-cadre à bons de commande.....	5
2.3. Durée de l’accord-cadre à bons de commande	5
2.4. Clause de réexamen.....	6
ARTICLE 3 – PIÈCES DE L’ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE.....	6
3.1. Priorité des pièces	6
3.2. Exhaustivité des pièces de l’accord-cadre à bons de commande.....	7
3.3. Modifications éventuelles des référentiels produits	7
ARTICLE 4 – PRIX.....	8
4.1. Forme et nature des prix.....	8
4.2. Ajustement des prix.....	8
4.3. Clause de sauvegarde	9
ARTICLE 5 – MODALITÉS D’EXÉCUTION.....	9
5.1. Autorités chargées de l’exécution de l’accord-cadre à bons de commande	9
5.2. Schéma d’exécution des accords-cadres à bons de commande	9
5.3. Processus de commande.....	10
5.4. Evolution de la liste des produits	10
5.5. Clauses techniques particulières	11
ARTICLE 6 - MODALITÉS DE LIVRAISON.....	13
6.1. Conditions de livraison	13
6.2. Horaires de livraison	13
6.3. Bons de livraison.....	13
6.4. Contrôles à la livraison.....	13
6.5. Points particuliers relatifs à la livraison des bâtiments de la Marine.....	14
6.6. Responsabilité du titulaire	14
ARTICLE 7 - MODALITÉS FINANCIÈRES	15
7.1. Choix du mode de règlement	15
7.2. Facturation.....	15
7.3. Modalités de règlement	15
7.4. Nantissement	16
7.5. Acomptes et avances	16
7.6. Rémunération de l’EdA au titre de l’intermédiation contractuelle.....	16
ARTICLE 8 – SANCTIONS – LITIGES – CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	17
8.1. Sanctions et pénalités	17
8.2. Exécution aux frais et risques	19
8.3. Résiliation	19
8.4. Consignes de sécurité.....	20
8.5. Confidentialité.....	21
8.6. Litiges.....	21
ARTICLE 9 – DEROGATIONS AUX ARTICLES DU CCAG/FCS.....	21
PARTIE II – CLAUSES TECHNIQUES.....	22
ARTICLE 1 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR	22
ARTICLE 2 – AGRÉMENTS SANITAIRES	22
ARTICLE 3 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS	22

3.1 Fiches techniques	22
3.2 Caractéristiques produits	23
ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	23
4.1. Conditionnement et emballage pour le lot 1 « Produits de boulangerie et viennoiserie cuits zone géographique 1 »	24
4.2. Conditionnement et emballage pour le lot 2 « Produits de boulangerie et viennoiserie cuits zone géographique 2 »	24
ARTICLE 5 – ÉTIQUETAGE.....	24
5.1 Colis	24
5.2 Palette	25
ARTICLE 6 – PALETTISATION ET TRANSPORT	26
6.1 Palettisation	26
6.2. Conditions de transport	26
6.3. Chargement des moyens de transport	27
ARTICLE 7 – CONDITIONS DE LIVRAISON SPECIFIQUES AU LOT 1 « PRODUITS DE BOULANGERIE ET VIENNOISERIE CUIITS ZONE GÉOGRAPHIQUE 1 ».....	27
7.1. Conditions de livraison spécifiques au centre pénitentiaire de baie Mahault.....	27
7.2. Horaires de livraison	27
ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES.....	27
ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES	28
9.1. Visites d’audit sur site.....	28
9.2. Contrôles documentaires et traçabilité	29
9.3. Analyses de laboratoire	29
ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....	29
ARTICLE 11 – TRACABILITE ET ALERTES SANITAIRES	30
11.1. Traçabilité	30
11.2. Interlocuteurs Qualité.....	30
11.3. Alertes sanitaires	30

PARTIE I – CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES A BONS DE COMMANDE

Les accords-cadres à bons de commande ont pour objet la fourniture de produits de boulangerie et viennoiserie cuits au profit des clients de l'EdA implantés à la Guadeloupe. Il s'agit d'accords-cadres pour lesquels l'EdA, centrale d'achat, agit pour le compte d'autres pouvoirs adjudicateurs (intermédiation contractuelle – Article L2113-2 alinéas 2 du code de la commande publique).

Tout nouveau client de la centrale d'achat autre que ceux déjà mentionnés peut être abonné aux accords-cadres à bons de commande. Dans ce cas, un ordre de service est établi par le pouvoir adjudicateur pour formaliser ce rattachement puis transmis à la société titulaire de l'accord-cadre à bons de commande considéré.

La fourniture comprend l'approvisionnement, le stockage, le conditionnement et le colisage, le transport, la livraison aux adresses indiquées en annexe 1 au présent document, la facturation, la gestion des litiges, le paiement de la rémunération de l'EdA au titre de l'intermédiation contractuelle.

Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires pour mettre en œuvre tous les moyens d'exécution des prestations afin d'assurer un démarrage optimal : recrutements éventuels, achats de matériels, demandes d'habilitations, établissement des documents d'hygiène et de sécurité, etc...

ARTICLE 2 – CARACTÉRISTIQUES DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

2.1. PARTIES CONTRACTANTES ET BENEFICIAIRES

L'accord-cadre à bons de commande est conclu entre :

D'une part, **l'Economat des Armées (EdA)** en la personne de son directeur général, ci-après dénommé « le pouvoir adjudicateur », sis 26, rue Delizy à PANTIN 93507 CEDEX

D'autre part, **la société** dont l'acte d'engagement a été approuvé, ci-après dénommée « le titulaire ».

L'EdA agit dans le cadre de la présente procédure pour le compte d'autres pouvoirs adjudicateurs (dispositif de l'intermédiation contractuelle, article L2113-2 alinéa 2 du code de la commande publique).

Les bénéficiaires de l'accord-cadre à bons de commande sont les formations clientes qui procèdent aux commandes, réceptions, paiements des factures et transmettent à l'EdA des informations sur la qualité des prestations du titulaire et les éventuelles anomalies constatées.

2.2. FORME ET NATURE DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

Il s'agit d'un accord-cadre de fournitures à bons de commande (Art. R2162-1 et suivants du code de la commande publique), mono-attributaire, avec un maximum financier sur la durée totale d'exécution contractuelle de l'accord-cadre à bons de commande qui est de quatre (4) ans, établi en suivant les règles détaillées du code de la commande publique, applicable par les pouvoirs adjudicateurs mentionnés à l'article L 1211-1 du code précité.

Les montants estimatifs annuels ainsi que les maximums financiers sur la durée totale d'exécution contractuelle pour chaque accord-cadre à bons de commande sont les suivants :

Lot N°	Désignation	Montant estimatif annuel (en € HT)	Montant estimatif (en € HT) (4 ans)	Maximum financier (en € HT) (4 ans)
1	Produits de boulangerie et viennoiserie cuits zone géographique 1	500 000 €	2 000 000 €	6 000 000 €
2	Produits de boulangerie et viennoiserie cuits zone géographique 2	62 000 €	248 000 €	744 000 €
TOTAL		562 000 €	2 248 000 €	6 744 000 €

Le montant estimatif n'est fourni qu'à titre indicatif. Il n'engage pas le pouvoir adjudicateur.

Des quantités estimatives par produit sont indiquées dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement ; **elles ne sont nullement un engagement de la part du pouvoir adjudicateur.**

L'accord-cadre à bons de commande donne lieu à l'émission de commandes notifiées aux titulaires par bons de commande transmis par la formation cliente.

2.3. DUREE DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

L'accord-cadre à bons de commande prend effet à compter de sa notification pour une période ferme de douze (12) mois. La date de notification constitue la date anniversaire de l'accord-cadre à bons de commande considéré.

L'accord-cadre à bons de commande est tacitement reconductible pour une période de deux (2) fois douze (12) mois.

A l'issue de cette période de trois (3) ans, l'accord-cadre à bons de commande est tacitement reconductible deux (2) fois six (6) mois.

Le début d'exécution des approvisionnements est estimé :

- Au 17 février 2026 pour l'ensemble des formations clientes à l'exception du centre pénitentiaire de Baie-Mahault (lot 1)
- Le début d'exécution pour la formation cliente du centre pénitentiaire de Baie-Mahault (Lot 1) est fixé par ordre de service et interviendra au plus tard le 9 avril 2026.

Cas de non-reconduction :

Non-reconduction par le pouvoir adjudicateur : celui-ci doit en informer le titulaire au plus tard :

- quatre (4) mois avant la date anniversaire de l'accord-cadre à bons de commande pour la période de trois (3) ans,
- deux (2) mois avant la fin du semestre pour la période d'un (1) an.

Dans ce cas, le titulaire est tenu à l'entière exécution des engagements souscrits pendant la durée effective restante de l'accord-cadre à bons de commande.

La décision de non-reconduction n'ouvre droit à aucune indemnité au profit du Titulaire.

Non-reconduction par le titulaire : celui-ci doit en informer le pouvoir adjudicateur selon les mêmes délais de prévenance indiqués ci-dessus.

2.4. CLAUSE DE REEXAMEN

En application de l'article R 2194-1 du code de la commande publique, le présent accord-cadre à bons de commande peut être réexaminé durant son exécution, quel que soit le montant de la modification, dans les circonstances suivantes :

- Passation d'un marché complémentaire de fournitures en vertu de l'article R 2122-4 du code de la commande publique ;
- Cession du contrat au profit d'un nouveau titulaire dans le cadre d'une restructuration de l'entreprise titulaire (fusion, acquisition, absorption) à condition que cette modification n'entraîne aucune modification substantielle du contrat et que l'opérateur économique présenté remplisse les critères de sélection initiaux ;
- Modification des conditions d'exécution en raison de paramètres imprévisibles lors de la contractualisation (nécessité de suspendre l'exécution du marché ou d'en prolonger l'exécution au prorata de l'interruption) ;
- Modification des modalités d'ajustement des prix notamment la périodicité, type d'indice de référence ou autre mode de calcul de prix dans le cas d'un contexte exceptionnel ;
- Augmentation du montant maximum de 25 % pour la durée restante à couvrir de l'accord-cadre à bons de commande (durée ferme + reconductions), lorsque le montant cumulé des commandes sur les deux premières années de l'accord-cadre à bons de commande est supérieur à 50 % du montant maximum global de l'accord-cadre à bons de commande ;
- Ajout de nouveaux produits dans la limite de 10% du montant estimatif annuel initialement prévu à l'accord-cadre à bons de commande ;
- L'intégration de nouveaux clients.

Cette clause de réexamen fait l'objet d'une décision écrite du pouvoir adjudicateur et est notifiée par courrier recommandé avec accusé de réception ou tout autre moyen permettant d'attester sa bonne réception, au titulaire de l'accord-cadre à bons de commande concerné.

ARTICLE 3 – PIÈCES DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

3.1. PRIORITE DES PIECES

L'accord-cadre à bons de commande est régi par les pièces énumérées ci-après.

3.1.1 PIECES SPECIFIQUES A L'ACCORD-CADRE

Par ordre de priorité décroissante, les pièces spécifiques de l'accord-cadre à bons de commande sont :

- 1°) l'acte d'engagement (AE) et ses annexes ;
 - 2°) le présent cahier des clauses particulières (CCP) et ses annexes ;
 - 3°) l'offre du titulaire ;
- Ces pièces sont établies en un exemplaire original. Elles sont conservées dans les archives du pouvoir adjudicateur et font seules foi.*
- 4°) les bons de commande.

3.1.2. PIECES GENERALES

Les pièces générales régissant l'accord-cadre à bons de commande sont :

- le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de fournitures courantes et services (CCAG/FCS) passés au nom de l'Etat (arrêté du 30 mars 2021 et ses modificatifs), sauf dérogations mentionnées à l'article 9 du présent CCP ;
- le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (version de janvier 2014) ;

Documents de référence

Les énumérations du présent document, les spécifications techniques du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), le code des usages professionnels, le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, les recommandations et normes applicables aux produits sont ceux en vigueur au moment de la rédaction des documents.

Les éventuelles modifications législatives et réglementaires survenant en cours d'exécution de l'accord-cadre à bons de commande se substituent aux documents de référence.

3.1.3. DISPOSITIONS GENERALES APPLICABLES AUX PIECES DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

L'accord-cadre à bons de commande est régi par les lois et règlements applicables en France exclusivement. Il est précisé que tout document ou correspondance relatif à l'accord-cadre à bons de commande doit être rédigé en langue française.

3.2. EXHAUSTIVITE DES PIECES DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

L'accord-cadre à bons de commande, constitué des documents contractuels définis à l'article 3.1 du présent CCP, exprime l'intégralité des obligations contractuelles des parties. Tout changement doit être approuvé expressément par les deux parties avant d'être applicable. Les éventuelles modifications sont faites par écrit.

Les dispositions de l'accord-cadre à bons de commande prévalent sur celles qui figurent dans les documents de réponse, lettres ou autres documents échangés entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire préalablement à la signature de l'accord-cadre à bons de commande.

Aucune condition générale ou spécifique figurant dans les documents envoyés par le titulaire ne peut s'intégrer à l'accord-cadre à bons de commande. Il en est ainsi, sans que cette liste soit exhaustive, des conditions figurant sur les factures, le(s) catalogue(s) du fournisseur, les documents commerciaux pour les services et fournitures concernés par l'accord-cadre à bons de commande visé.

3.3. MODIFICATIONS EVENTUELLES DES REFERENTIELS PRODUITS

Les données communiquées par le titulaire doivent être fiables et cohérentes avec la réalité, afin d'assurer une bonne gestion des approvisionnements.

En cas de modification du référentiel produits (fiches techniques, caractéristiques, conditionnement, etc.) et/ou concernant le titulaire (changement de dénomination sociale, etc.), le titulaire doit transmettre au pouvoir adjudicateur sa demande de modification(s) au plus tard 45 jours calendaires (et au plus tard 15 jours calendaires en cas d'urgence) avant la date de changement souhaitée, par courrier électronique. Toute modification doit être validée par écrit par le pouvoir adjudicateur pour être valable.

Le non-respect de ces délais entraîne le paiement d'une pénalité forfaitaire (cf. clause 8.1 du présent CCP). Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser les modifications substantielles, voire de résilier l'accord-cadre à bons de commande en fonction de l'importance des changements proposés par le titulaire.

Le titulaire ou la formation cliente peut également proposer au pouvoir adjudicateur des nouveaux produits (correspondant à l'objet de l'accord-cadre à bons de commande) dans la limite de 10% du montant estimatif annuel de ce dernier.

Le processus de référencement des nouveaux produits et de modification du référentiel produit est géré directement entre le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande et le pouvoir adjudicateur (ou son représentant). Dans les deux cas, il doit respecter les conditions suivantes :

- le titulaire renseigne le tableau de demande de référencement de « nouveaux produits » fourni en annexe 6 du présent CCP ;
- le pouvoir adjudicateur accepte ou refuse les nouveaux produits. L'acceptation est notifiée par ordre de service ;
- les produits retenus peuvent alors être proposés à la formation cliente par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande.

ARTICLE 4 – PRIX

4.1. FORME ET NATURE DES PRIX

Les prix denrées sont des prix franco de port, c'est-à-dire des prix produits livrés aux formations clientes si la quantité minimale de commande est respectée. Ce montant minimum de commande est indiqué par le titulaire dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement. **Dans les cas où ce montant minimum de commande par livraison n'est pas respecté, le titulaire a la faculté d'imputer des frais de port.**

Les prix des produits sont en euro toutes taxes comprises hors TVA, avec au plus deux décimales. Ils sont fixés dans le tableau de présentation des prix, objet de l'annexe 1 à l'acte d'engagement.

Les prix comprennent :

- l'ensemble des dépenses nécessaires à la fourniture des produits ;
- toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement les produits ;
- le bénéfice des aides, tel que le Programme d'Options Spécifiques à l'Éloignement et à l'Insularité des Départements français d'Outre-Mer (POSEIDOM) ou équivalent ;
- le conditionnement, l'emballage et les frais divers ;
- la rémunération de l'EdA au titre de l'intermédiation contractuelle (indiquée à l'accord-cadre à bons de commande à l'annexe 1 à l'acte d'engagement).

Les taux des diverses taxes (dont octroi de mer et TVA) ne sont mentionnés qu'à titre indicatif. En cas de variation des taux de ces taxes, les prix unitaires subissent une variation identique. Sur demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire fournit une liste des taxes auxquelles il est soumis avec les références des textes législatifs ou réglementaires correspondants.

Ces prix sont fermes pendant la durée initiale de l'accord-cadre à bons de commande et ajustables à la date anniversaire ; les prix de référence sont ceux en vigueur aux dates de passation des commandes.

Le mois d'établissement des prix de l'accord-cadre à bons de commande est novembre 2025.

4.2. AJUSTEMENT DES PRIX

L'ajustement des prix se fait à la baisse comme à la hausse.

A chaque date anniversaire de l'accord-cadre à bons de commande, le titulaire ou le pouvoir adjudicateur peut proposer un ajustement de prix. Le titulaire ou le pouvoir adjudicateur transmet à cet égard à l'autre partie, par e-mail ou télécopie, les nouveaux tarifs proposés ainsi que tous les documents justifiant de cette évolution, **avec un préavis minimum de 45 jours calendaires avant la date anniversaire. A défaut de transmission dans ce délai, les anciens prix sont reconduits pour l'année.**

En cas d'ajustement proposé par le titulaire, les justifications sont étudiées par l'EdA afin de déterminer leur pertinence.

Les pièces justificatives pertinentes peuvent prendre les formes suivantes :

- les valeurs des indices professionnels de référence en cas de proposition de formule d'ajustement des prix (indices adaptés au secteur, pertinents et probants) ;
- les copies de courriers des fournisseurs notifiant la variation tarifaire à venir ;
- les articles de presse d'organisations professionnelles, de syndicats professionnels, de presse nationale ou internationale, etc.

En cas d'ajustement proposé par l'EdA, ce dernier s'appuie sur des baisses dont il a connaissance, en tenant notamment compte des indices professionnels.

L'application des nouveaux prix doit être approuvée par écrit par l'autre partie préalablement à son entrée en vigueur, au vu des justifications avancées. Les nouveaux prix sont formalisés par un certificat administratif établi par le pouvoir adjudicateur et notifié au titulaire.

Toute commande notifiée au titulaire avant la date d'application du nouveau tarif est exécutée au prix de l'ancien tarif.

En cas de circonstances exceptionnelles ou de cas de force majeure, le Titulaire ou le Pouvoir Adjudicateur peut proposer des ajustements exceptionnels justifiés en cours d'année pour les produits concernés. Le choix des indices de référence et des modalités d'application des nouveaux prix sont conclus d'un commun accord exprès et écrit entre (exemples de justifications : évolution de la fiscalité ; variations exceptionnelles des cotations d'indices créant soit une mise en péril imminente de l'exécution du marché soit a contrario une opportunité économique majeure pour le pouvoir adjudicateur).

L'application des nouveaux prix doit être approuvée par un certificat administratif et notifié au titulaire préalablement à son entrée en vigueur.

4.3. CLAUSE DE SAUVEGARDE

En cas d'augmentation des prix relatifs au montant initial de l'offre de plus de 5 % par an, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier l'accord-cadre à bons de commande de manière anticipée et sans indemnité pour le titulaire.

ARTICLE 5 – MODALITÉS D'EXÉCUTION

5.1. AUTORITES CHARGÉES DE L'EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

La liste de toutes les formations clientes avec tous les renseignements nécessaires figure en annexe 1 au présent document.

ATTENTION : les adresses de livraison ne sont pas les mêmes que celles indiquées pour la facturation. Le titulaire ne doit donc pas joindre sa facture aux produits livrés.

5.2. SCHEMA D'EXECUTION DES ACCORDS-CADRES A BONS DE COMMANDE

LES FORMATIONS CLIENTES PASSENT DES COMMANDES À CHAQUE TITULAIRE



LE TITULAIRE AJUSTE LES COMMANDES AVEC LES CLIENTS (propositions de substitutions éventuelles, optimisation des quantités commandées, des coûts logistiques par groupage de commandes dans la mesure du possible, adaptation des moyens de transport, etc.)



LE TITULAIRE CONFIRME LA COMMANDE, PAR ÉCRIT ET LES PARTIES L'ENTÉRINENT



LE TITULAIRE LIVRE LES COMMANDES SELON LES CONDITIONS TARIFAIRES PRÉCISÉES DANS L'ACTE D'ENGAGEMENT



LES CLIENTS RECEPTIONNENT ET ATTESTENT DU SERVICE FAIT



**LE TITULAIRE TRANSMET LA FACTURE À L'ORGANISME CHARGÉ DE LA LIQUIDATION
ET DE L'ORDONNANCEMENT** (cf. annexe 1 du présent CCP)



L'ORGANISME PROCEDE AU REGLEMENT DE LA CREANCE DU TITULAIRE



**LE TITULAIRE PAIE À L'EDA SA RÉMUNÉRATION TRIMESTRIELLE ÉTABLIE SUR LA
BASE DES DOCUMENTS FOURNIS** (cf. annexes 4 et 5 du présent CCP)

5.3. PROCESSUS DE COMMANDE

Le processus de commande est géré directement entre le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande et les formations clientes.

Les bons de commande doivent impérativement mentionner :

- les noms et adresse de la formation cliente ;
- le numéro de l'accord-cadre à bons de commande;
- le nom du fournisseur titulaire de l'accord-cadre à bons de commande (la société) ;
- le numéro d'engagement juridique ;
- le numéro du bon de commande ;
- la date d'émission de la commande ;
- la(es) date(s) prévue(s) de(s) livraison(s) et la plage horaire de livraison du client ;
- le code article pour chaque produit commandé ;
- la nature des produits ;
- la quantité commandée par produit ;
- le montant unitaire de chaque produit toutes taxes comprises hors TVA ;
- le montant total de la commande toutes taxes comprises hors TVA ;
- l'adresse de facturation ;
- les nom et signature de la personne habilitée à passer commande.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'à l'expiration de la durée de validité de l'accord-cadre à bons de commande. Leur durée d'exécution maximale est d'un (1) mois à compter de leur réception par le titulaire ; elle ne peut être supérieure à un (1) mois après la fin de l'accord-cadre à bons de commande.

5.4. EVOLUTION DE LA LISTE DES PRODUITS

5.4.1. Substitution de produits

Il est rappelé qu'en cas de rupture, le titulaire a l'obligation contractuelle de proposer des produits de substitution afin de pallier cette carence. Un article de substitution est un produit ayant des caractéristiques techniques et qualitatives équivalentes au produit substitué de l'accord-cadre à bons de commandes et un même rapport prix/poids.

- **Substitution ponctuelle de produits** : en cas de rupture temporaire de disponibilité des denrées, des produits de substitution sont proposés par le titulaire. L'article de substitution est proposé au plus tard lors de la confirmation de la commande, c'est-à-dire en J+2 (J étant le jour de passation de la commande). Le titulaire doit obtenir l'accord express de la formation cliente pour la commande de substitution. La formation cliente ne doit pas supporter de diminution de qualité ou de surcoût quand les produits substitués sont d'un prix supérieur à ceux commandés.
- **Substitution définitive de produits** : dans le cas d'une rupture définitive de produit, ou d'une rupture à long terme (produit indisponible pendant plusieurs semaines par exemple) le titulaire doit immédiatement demander le référencement du produit de substitution au pouvoir adjudicateur (Economat des Armées), par le biais du document fourni en annexe 6 « nouveaux produits » au présent document.
La procédure est décrite à l'article 3.3 du présent document.

En cas de rupture sans proposition de produit de substitution, ou en cas de produits de substitution non-conformes, les formations clientes peuvent établir une fiche de non-conformité ou ont la faculté d'imputer des pénalités au titulaire selon les modalités décrites à l'article 8.1 du présent document. Elles se réservent

également le droit de s'approvisionner aux frais et risques du titulaire conformément à l'article 8.2 du présent CCP.

5.4.2. Prix promotionnels

Tous les prix de l'accord-cadre à bons de commande peuvent faire l'objet d'offres promotionnelles.

Une offre promotionnelle peut notamment prendre les formes suivantes :

- une diminution d'un ou plusieurs prix hors taxes ;
- des prestations identiques proposées à des conditions plus avantageuses (par exemple, une absence d'engagement de durée minimale) ;
- une augmentation ou une intégration de mécanismes de remise, rabais ou ristournes ;
- une combinaison de points listés ci-dessus.

Le Titulaire adresse à l'EdA sa proposition, par tout moyen permettant d'en donner date certaine.

Il donne toutes précisions utiles et notamment la durée de validité de la promotion, la désignation précise des produits et prestations concernés et/ou du ou des bénéficiaire(s) concerné(s) et/ou du ou des bénéficiaires potentiels de la promotion.

En cas d'accord de l'EdA, ce dernier émet un certificat administratif.

5.4.3. Produits festifs

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande a la possibilité de proposer au pouvoir adjudicateur un catalogue ou, a minima, une liste de produits festifs. Dès qu'elle est disponible, cette liste doit être transmise au représentant de l'EdA aux Antilles. Ces produits font l'objet d'une précommande de la part des formations clientes. En cas de rupture ou de report de livraison le titulaire est tenu d'informer les formations clientes dès qu'il en a connaissance (réception de l'état de colisage) sans attendre le jour de la livraison. La rémunération de l'EdA au titre de l'intermédiation contractuelle des produits festifs est fixée à 4%.

5.5. CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Les articles fournis sont conformes à la réglementation ainsi qu'aux normes françaises et européennes en vigueur.

5.5.1 Conformité réglementaire et normative

Lorsque les denrées proviennent d'établissements soumis à agrément ces derniers sont titulaires d'un agrément sanitaire en cours de validité ou, le cas échéant, d'une dispense d'agrément répondant aux conditions requises.

Les produits sont présentés dans un conditionnement unitaire conforme à la réglementation en vigueur en tenant compte de l'usage prévu et aux dispositions particulières indiquées dans les libellés descriptifs. Les conditionnements ne doivent céder aucune quantité d'élément provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou la salubrité. Les produits fournis par le titulaire satisfont ainsi à la réglementation en vigueur et notamment aux textes suivants :

- Directive 2001/112 ;
- Directive 2012/12 modifiant la directive 2001/112 ;
- Décret 2013-1049 modifiant le décret 2003-838 (en vigueur depuis le 28/10/13).

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur (agrément des engins de transport, conditions de transport, etc.). En particulier, les denrées périssables sont transportées aux conditions de températures réglementaires. Des contrôles de températures peuvent être réalisés par la formation cliente à leur réception

Le titulaire est en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées, sur demande expresse, tout document relatif au système de maîtrise des risques sanitaires et technologiques ainsi

que toutes les pièces relatives à la traçabilité ascendante et descendante. Il peut lui être demandé la réalisation d'analyse dans le cadre de contrôle ponctuel.

Un audit peut être réalisé par les services du pouvoir adjudicateur ou son représentant à tout moment pendant l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.

En cas d'alerte sanitaire sur l'un des produits, le titulaire s'engage à prévenir l'ensemble des interlocuteurs (annexe 1 au CCP) ainsi que le service qualité de l'Economat des Armées.

EN SEMAINE (heures ouvrables)

Prénom Nom	Fonction	Tél fixe	Tél portable	E-mail
Charles-Arnaud de BROUCKER	Conseiller vétérinaire	01.49.42.64.56	06.43.42.34.82	Alertes.sanitaires@e conomat-armees.fr
Solenn LE QUILLEUC	Responsable qualité	01.49.42.43.37	07.87.24.38.68	
Léana COLEZ	Animateur qualité	01.49.42.45.74		
Stéphanie LECOUR GRANDMAISON	Cheffe DTPA	01.49.42.71.35	06.07.62.09.55	
Sarah MARCILLE	Cheffe de produits	01.49.42.71.35	06.07.62.09.55	
Dimittri CHARIGNY	Responsable commercial EdA		06.94.27.39.38	
Fanny DUTHOIT	Assistante qualité	01.49.42.43.85	-	

WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

Fonction	Tél portable	E-mail
Officier de permanence	06.43.42.34.82	Officier.permanence@economat-armees.fr + Alertes.sanitaires@economat-armees.fr

ARTICLE 6 - MODALITÉS DE LIVRAISON

6.1. CONDITIONS DE LIVRAISON

Les livraisons s'effectuent, franco de port et d'emballage, aux adresses indiquées à l'annexe 1 au présent CCP. Pour chacun des lots, **les livraisons peuvent se faire tous les jours de la semaine, week-end et jours fériés inclus.**

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande livre les produits à la formation cliente dans les conditions définies ci-après :

- les livraisons sont effectuées selon le montants minimum de commande toutes taxes comprises hors TVA défini par le titulaire dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement ;

Accès aux sites sécurisés : les formations clientes étant des sites sensibles, leur accès peut être réglementé. Il appartient au titulaire de mettre tout en œuvre afin de se mettre en conformité avec les éventuelles contraintes d'accès et de circulation intérieure des sites clients (Cf. L'annexe 8 « Accès au CP de Baie-Mahault » et l'annexe 9 « Accès à la maison d'arrêt de Basse-Terre).

6.2. HORAIRES DE LIVRAISON

Les jours et heures de livraison sont déterminés, après notification, par accord entre le titulaire et la formation cliente concernée. Deux impératifs doivent être conciliés : d'une part, un approvisionnement régulier de la formation cliente qui doit s'efforcer de massifier ses commandes en tenant compte de ses capacités de stockage et, d'autre part, la nécessité d'organiser des tournées de livraisons cohérentes permettant d'optimiser les coûts de transport. La prise en compte du bilan carbone conduit également à la recherche d'une optimisation des tournées.

6.3. BONS DE LIVRAISON

Toute livraison doit être accompagnée d'un bordereau de livraison. En l'absence de ce dernier, la livraison est refusée par la formation cliente.

Le bordereau de livraison est établi en deux exemplaires émarginés par les deux parties dont un exemplaire est réservé au fournisseur et un exemplaire remis lors de la livraison de la marchandise.

Le bordereau de livraison doit comporter :

- les coordonnées de la société ;
- les références de l'accord-cadre à bons de commande ;
- les références de la commande ;
- le numéro d'engagement juridique, le cas échéant ;
- l'identification de la formation cliente bénéficiaire ;
- les codes articles ;
- les quantités livrées par article ;
- les montants unitaires des produits en euros (*toutes taxes comprises hors TVA*) ;
- le montant total à payer en euros (*toutes taxes comprises hors TVA*) ;
- la date de livraison ;
- la signature des représentants des parties (titulaire et formation cliente).

Un exemplaire du bon de livraison émarginé doit être annexé à la facture pour son paiement.

Le titulaire établit un bon de livraison par commande.

Par dérogation à l'article 31 du CCAG/FCS, la signature du bon de livraison par le client vaut transfert de propriété des produits.

6.4. CONTROLES A LA LIVRAISON

Les opérations de vérification quantitative et qualitative sont effectuées lors de l'arrivée des produits sur le lieu de livraison finale.

En fonction des contrôles effectués par la formation cliente, celle-ci se réserve le droit de notifier au titulaire des réserves sur les produits dans un délai de 2 jours ouvrables suivant la date de la livraison.

Lors de l'ouverture des colis, et dans les 2 jours ouvrables suivants la date de la livraison, si la formation cliente constate une défectuosité que le contrôle à la réception, qui ne peut pas être approfondi, n'a pas permis de déceler, il a la possibilité de refuser les marchandises concernées. Il adresse un courriel ou une télécopie au titulaire (avec copie au responsable commercial de l'EdA aux Antilles) relatant l'incident.

Par dérogation à l'article 30.1 du CCAG/FCS et en fonction des contrôles effectués sur le quai de réception de la formation cliente, celle-ci se réserve le droit de notifier au titulaire des réserves sur les produits dans un délai de 2 jours ouvrables suivants la date de la livraison.

Les produits facturés, mais constatés manquants lors du contrôle des produits effectués par le destinataire final, font l'objet d'une annotation sur le bon de livraison.

La formation cliente (dont la dénomination est indiquée sur le bon de commande) établit les contrôles suivants en réception :

- identité du titulaire (ou son sous-traitant logistique : à indiquer) ;
- respect du jour de livraison et de l'heure de rendez-vous ;
- conformité des documents de transport et de livraison ;
- conformité de la livraison par rapport à la commande confirmée ;
- comptage des supports par référence (colis, palettes, etc.) ;
- état apparent des colis ;
- contrôle des lots ;
- autres contrôles spécifiques en fonction de l'urgence ou des spécificités des produits ;
- températures de l'enceinte du véhicule et température des colis qui est contrôlée entre les colis et la porte fermée. La température d'acceptation est celle de la réglementation en vigueur.

En cas de rejet, le titulaire fait connaître par retour s'il souhaite reprendre la marchandise ou s'il demande à la formation cliente de procéder à sa destruction et doit indiquer dans ce cas les conditions et procédures règlementaires à suivre. Les frais de reprise ou de destruction de la marchandise sont à la charge du titulaire. Par dérogation à l'article 30.4 du CCAG FCS, la reprise, si elle est choisie par le titulaire, doit être opérée sous 15 jours au plus (sous réserve de la possibilité technique de conserver les produits défectueux). Passé ce délai, la formation cliente procède à la destruction des produits concernés.

6.5. POINTS PARTICULIERS RELATIFS A LA LIVRAISON DES BATIMENTS DE LA MARINE

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande doit avoir la capacité d'avitailler dans un délai maximum de 24 heures à compter de la commande définitive en cas d'intervention rapide des bâtiments d'alerte de la Marine.

Ces cas sont rares, de l'ordre de 4 à 5 fois par an et peuvent également avoir lieu lors d'un événement majeur grave. Ces commandes seront formalisées par un bon de commande ou un courriel et devront parvenir avant midi un jour de semaine pour une livraison le lendemain (exemple : commandes émises le vendredi avant 12h00 pour une livraison le samedi matin avant 12h00, ou éventuellement le lundi) par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande.

6.6. RESPONSABILITE DU TITULAIRE

Le titulaire demeure responsable des produits jusqu'à leur livraison. Toute clause contraire mentionnée sur un bon de livraison, une facture ou tout autre document est réputée non écrite.

Le transfert de propriété entre le fournisseur et la formation cliente est effectif lors de la signature du bon de livraison ou CMR par les deux parties.

Le titulaire dispose d'une police d'assurance couvrant ses risques d'exploitation. À chaque demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire est tenu de produire une attestation de cette assurance. Cette attestation doit indiquer le type de garantie, la nature des risques et sa période de validité. Le défaut de production dans un délai d'un mois à compter de la demande du pouvoir adjudicateur de cette attestation constitue une faute grave.

ARTICLE 7 - MODALITÉS FINANCIÈRES

7.1. CHOIX DU MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement est le virement administratif.

7.2. FACTURATION

Le règlement des commandes est effectué directement par la formation cliente auprès du titulaire.

L'annexe1 au présent document précise les responsables de la chaîne des engagements, liquidations et paiements des commandes.

Conformément aux dispositions de l'article L.2192-1 et suivants du code de la commande publique, les factures transmises à la formation cliente doivent l'être sous forme dématérialisée via le portail sécurisé Chorus factures (<https://chorus-factures.budget.gouv.fr>)

Les factures sont valorisées en euros toutes taxes comprises hors TVA pour toutes les formations clientes.

Conformément à l'article n°262-II-6° du code général des impôts, les bâtiments de la Marine Nationale sont exonérés de la TVA pour les denrées alimentaires.

Outre les mentions légales, chaque facture doit comporter les indications suivantes :

- les nom et adresse de l'autorité émettrice du bon de commande ;
- l'identité du destinataire final ;
- les numéro et date de notification de l'accord-cadre à bons de commande ;
- le numéro de l'engagement juridique de l'accord-cadre à bons de commande ;
- les numéro et date du bon de commande correspondant à cette facture ;
- les nom et adresse du titulaire de l'accord-cadre à bons de commande (dont le numéro SIREN/SIRET) ;
- le numéro du compte bancaire ou postal du titulaire de l'accord-cadre à bons de commande, tel qu'il figure à l'acte d'engagement du présent accord-cadre à bons de commande ;
- les date, horaires, nature des prestations et prix unitaire toutes taxes comprises hors TVA ;
- le montant total toutes taxes comprises hors TVA ;
- les date d'émission de la facture, signature et cachet du titulaire ;
- le numéro d'EJ CHORUS.

Une copie du bon de livraison émis par la formation cliente doit être jointe à la facture transmise en version dématérialisée via CHORUS PRO.

Pour les formations clientes issues du Ministère des Armées

Si des difficultés sont rencontrées à insérer les documents justificatifs dans CHORUS PRO, le titulaire à la possibilité d'envoyer les documents justificatifs par mail à l'adresse suivante :

- **dicom-ant-cellule-regulation.accueil.fct@intradef.gouv.fr**

La facture doit obligatoirement comporter le numéro du bon de commande et faire référence au(x) bon(s) de livraison.

7.3. MODALITES DE REGLEMENT

Le virement se fait au profit du compte bancaire ou postal du titulaire.

Le paiement de la facture intervient dans un délai maximum de trente (30) jours à compter de la date de réception de la facture conforme.

A défaut de paiement dans les délais fixés à l'article 7.3 à compter de la date de réception de la facture conforme, des intérêts moratoires sont dus.

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 (8) points de pourcentage. Les intérêts moratoires courent à compter du jour suivant l'échéance prévue au contrat ou à l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal inclus.

En outre, le bénéficiaire des prestations n'ayant pas honoré son paiement dans les délais est tenu de régler une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement.

7.4. NANTISSEMENT

Le titulaire a la possibilité de demander au pouvoir adjudicateur (EdA), les pièces nécessaires pour une remise de l'accord-cadre à bons de commande en nantissement. Toute cession de créances est alors directement notifiée au comptable de l'autorité en charge de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande par l'établissement cessionnaire.

7.5. ACOMPTES ET AVANCES

Ni acompte ni avance ne sont versés.

7.6. REMUNERATION DE L'EDA AU TITRE DE L'INTERMEDIATION CONTRACTUELLE

Elle se compose d'un pourcentage sur le chiffre d'affaires toutes taxes comprises hors TVA réalisé chaque trimestre.

Le pourcentage de rémunération est indiqué à l'annexe 1 à l'acte d'engagement.

Le chiffre d'affaires est le produit de la fourniture, aux formations clientes de l'EdA, des marchandises définies contractuellement entre l'EdA et le titulaire, aux prix validés et pratiqués sur la période concernée.

7.6.1. Procédure

- ***Déclaration de chiffres d'affaires***

Le titulaire doit fournir trimestriellement, dans les 20 jours ouvrés suivant la fin du trimestre concerné, sous forme de fichier de type EXCEL les annexes 4 et 5 au présent document avec différentes données à indiquer. Les données financières sont en euros toutes taxes comprises hors TVA.

Ces documents doivent donner le même total.

Ces données sont adressées au responsable commercial de l'EdA Antilles, à l'adresse suivante :

Dimittri.CHARIGNY@economat-armees.fr

- ***Émission de la facture***

Après vérification, le représentant de l'EdA Antilles transmet les « annexes reporting » avec la mention « BON pour EMISSION de FACTURES » à l'attention de Mesdames :

Agnès DYBA : agnes.dyba@economat-armees.fr

Laura NOURY : laura.noury@economat-armees.fr en charge de la facturation.

- ***Mode de paiement***

À réception des éléments mentionnés ci-dessus, le pouvoir adjudicateur émet une facture. Le titulaire règle les factures à l'EdA dans un délai de 60 jours calendaires suivant la date d'émission de la facture.

Le paiement intervient par virement bancaire, rappelant les numéros et date de facture ou par chèque à l'ordre de l'Economat des Armées.

En cas de défaut de paiement et après plusieurs relances, l'EdA se réserve la possibilité d'initier une procédure de recouvrement par voie d'huissier.

En cas de retard, défaut ou reliquat de paiement de la part des clients, le paiement de l'intermédiation contractuelle se fait au prorata des sommes perçues par le titulaire.

- **Contrôle des éléments communiqués**

Le titulaire adresse à l'EdA par courrier recommandé avec AR, une fois par an dans le courant du 1er semestre suivant l'année écoulée, à l'attention de la Direction des Achats, une attestation de son Expert-Comptable ou Commissaire aux Comptes certifiant le chiffre d'affaires réalisé au cours de l'année N.

- **Intérêts moratoires**

À défaut de paiement dans les 60 jours calendaires suivant la date d'émission de la facture, des intérêts moratoires sont dus.

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'échéance prévue au contrat ou à l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal inclus.

En outre, le titulaire n'ayant pas honoré son paiement dans les délais est tenu de régler une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement dont le montant est fixé à 40 euros.

7.6.2. Défaut de déclaration

- **Déclaration erronée**

- En cas de surestimation du chiffre d'affaires : l'EdA établit un avoir correspondant au trop perçu sur le trimestre précédent.
- En cas de sous-estimation du chiffre d'affaires : l'EdA établit une facture complémentaire majorée d'une pénalité de 10% basée sur la totalité des sommes certifiées sur le trimestre concerné.

- **Défaut de déclaration**

Dans le cas où le titulaire omet de communiquer au pouvoir adjudicateur dans les délais susmentionnés le CA du trimestre écoulé, le titulaire est passible de la pénalité prévue à l'article 8.1 du présent document.

ARTICLE 8 – SANCTIONS – LITIGES – CONSIGNES DE SÉCURITÉ

8.1. SANCTIONS ET PENALITES

Les manquements constatés dans le cadre de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande sont notifiés au titulaire et peuvent donner lieu à des sanctions listées ci-dessous.

Manquement	Manquement mineur ou premier manquement	Manquement mineur répété Ou manquement majeur	Manquement majeur répété	Manquements listés à l'article 8.1	Défaillance temporaire du titulaire	Défaillance du titulaire sans issue
Sanction	Avertissement écrit	Rappel obligations contractuelles et plan d'actions	Mise en demeure	Pénalités forfaitaires ou selon formule de calcul (cf. article 8.1)	Frais et risques	Résiliation (après une mise en demeure)
Type d'acte de notification au titulaire	Courriel	Courrier	Courrier	Courrier	Courrier	Courrier

Pénalités pour retard	<p>En cas d'impossibilité pour le titulaire de livrer la formation cliente dans les délais fixés lors de la confirmation de commande, la pénalité suivante est appliquée :</p> <p>$P = V \times 10 \%$</p> <p>Avec :</p> <p>P : montant de la pénalité HT ;</p> <p>V : valeur de la commande livrée en retard HT (IC et octroi de mer compris).</p> <p>Une pénalité minimum d'un montant forfaitaire de 300 € HT peut être appliquée en cas de retard.</p>
Taux de service non atteint	<p>Le titulaire s'engage à un taux de service de 96%. Le taux de service est calculé de la manière suivante : nombre de colis livrés / nombre de colis commandés</p> <p>Si le taux de service est inférieur à 96%, il est fait application de la pénalité suivante :</p> <p>$P = V \times 10\%$</p> <p>Avec :</p> <p>P = montant de la pénalité ;</p> <p>V = chiffres d'affaires mensuel HT relatif à l'article ou aux articles non livrés.</p> <p>Un minimum forfaitaire de 300 € HT de pénalité est exigible pour couvrir les frais de traitement</p>
Modification fautive du référentiel produit	<p>Toute modification du référentiel produit en dehors de la procédure décrite à l'article 5.4.1 du présent document entraîne le paiement d'une pénalité forfaitaire de 300 € HT par produit modifié.</p> <p>L'application de cette pénalité n'est pas exclusive des autres dispositions prévues à l'article 5.4.1 du présent CCP notamment du droit que se réserve le pouvoir adjudicateur de refuser toute modification qu'il juge substantielle, voire de résilier l'accord-cadre à bons de commande en fonction de l'importance des changements proposés par le titulaire.</p>
Modification d'un agrément sanitaire sans accord préalable du pouvoir adjudicateur	<p>Dans le cas où le titulaire change l'agrément sanitaire d'un ou plusieurs produits ou a recours à un établissement qui n'est pas indiqué dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement, une pénalité d'un montant forfaitaire de 300 € HT est appliquée au titulaire.</p> <p>Cette faute peut entraîner la résiliation immédiate de l'accord-cadre à bons de commande aux torts exclusifs du titulaire, conformément à l'article 8.3.3 du présent document.</p>

Non-conformité générale	<p>En cas de non-conformité générale aux engagements du titulaire autres que celles déjà prévues au présent CCP, de non-conformité d'un produit au regard de sa fiche technique, suite à analyses microbiologiques ou tout autre motif dument constaté par le pouvoir adjudicateur une pénalité de 300 € HT par produit est appliquée.</p> <p>Si ces non-conformités sont imputables au titulaire, ce dernier a la possibilité de reprendre les produits non-conformes dans un délai de 15 jours ouvrés maximum après notification quel que soit leur lieu d'entreposage.</p> <p>Si la reprise nécessite le transport des produits non-conformes (par exemple de la formation cliente jusqu'à un autre lieu d'entreposage désigné par le titulaire, les frais de transport sont à la charge du titulaire.</p> <p>À défaut, la destruction est de facto réalisée par l'EdA et/ou la formation cliente. La facture de ladite destruction sera à la charge du titulaire. Elle est déduite automatiquement de la facture suivante.</p>
Alerte sanitaire	En cas de retrait /rappel dans le cadre d'une alerte sanitaire imputable au titulaire, une pénalité forfaitaire de 500 € HT est appliquée.
Non-respect de la date de péremption (Contrat Date)	En cas de non-respect du contrat date indiqué par le titulaire à l'annexe 1 l'acte d'engagement relatif à la logistique, une pénalité forfaitaire de 300 € HT est appliquée par produit concerné.
Dispositions communes	<p>Toutes les pénalités sont facturées sans mise en demeure préalable soit par note de débit, soit par demande d'avoir, soit par facturation. Elles sont déduites automatiquement du compte du titulaire nonobstant la clause de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande aux torts du titulaire.</p> <p>Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG/FCS, ces pénalités s'appliquent quel que soit leur montant. Les pénalités peuvent se cumuler dans la limite maximum de 20% du montant total HT du (des) bon(s) de commande litigieux.</p>

8.2. EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES

Le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations de fournitures prévues par l'accord-cadre à bons de commande, aux frais et risques du titulaire, soit en cas de mauvaise exécution soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation (absence totale ou partielle de fournitures, fourniture non conforme, etc.) qui, par sa nature, ne peut souffrir d'aucun retard, soit en cas de ruptures prolongées, soit en cas de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande prononcée aux torts du titulaire.

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande n'est pas admis à prendre part, ni directement, ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de cet accord-cadre à bons de commande par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix de l'accord-cadre à bons de commande, résultant de l'exécution des prestations de fournitures aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire.

Des frais administratifs sont facturés dans tous les cas au titulaire défaillant soit 10% du montant TTC des fournitures concernées par l'exécution des frais et risques avec un minimum de perception de 500 euros HT.

8.3. RESILIATION

8.3.1. Résiliation de plein droit

La résiliation est prononcée de plein droit, lorsque le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande se trouve dans l'impossibilité absolue d'en poursuivre l'exécution. Cette impossibilité peut se justifier dans deux situations :

- la force majeure qui met le titulaire dans l'impossibilité absolue de poursuivre l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande, pour des raisons indépendantes de sa volonté et d'obstacles qui ne peuvent être surmontés ;
- la disparition du titulaire de l'accord-cadre à bons de commande (décès, faillite ou incapacité civile).

En cas de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande, les parties sont responsables de la complète exécution de leurs engagements contractuels jusqu'à la date effective de la résiliation. Cette résiliation ne donne droit à aucune indemnité au profit du titulaire.

8.3.2. Résiliation d'un commun accord entre les parties

Les parties peuvent se mettre d'accord pour mettre fin à l'accord-cadre à bons de commande. Dans ce cas, elles établissent par écrit une date à laquelle la résiliation de l'accord-cadre à bons de commande est effective. En cas de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande, les parties sont responsables de la complète exécution de leurs engagements contractuels jusqu'à la date effective de la résiliation. Cette résiliation ne donne droit à aucune indemnité au profit du titulaire.

8.3.3. Résiliation aux torts exclusifs du titulaire

La résiliation aux torts exclusifs du titulaire peut intervenir :

- en cas de non-respect des engagements contractuels par le titulaire ;
- dans les cas prévus à l'article 41 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS) ;
- dans l'hypothèse de non déclaration des chiffres d'affaires et/ou de non-paiement des commissions facturées par l'EdA et/ou de refus de fournir l'attestation de chiffre d'affaires, non exécutions répétées, défaillances ;
- en cas d'inexactitude des renseignements fournis par le titulaire lors de l'exécution de la prestation.

La résiliation intervient après la procédure de mise en demeure suivante : le pouvoir adjudicateur adresse préalablement au titulaire une mise en demeure précisant la sanction envisagée. Le titulaire dispose d'un délai de 15 jours calendaires pour présenter ses observations ainsi que les mesures envisagées. Si la mise en demeure reste infructueuse ou en cas de répétition de fautes du titulaire, le pouvoir adjudicateur prononce la résiliation de l'accord-cadre à bons de commande.

En cas de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande, les parties sont responsables de la complète exécution de leurs engagements contractuels jusqu'à la date effective de la résiliation. Cette résiliation ne donne droit à aucune indemnité au profit du titulaire.

8.3.4. Autres cas de résiliation unilatérale par le pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur dispose toujours du droit de résilier unilatéralement l'accord-cadre à bons de commande pour un motif d'intérêt général dûment justifié auprès du titulaire. Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur indique au titulaire la date à laquelle prend effet la résiliation.

En cas de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande, les parties sont responsables de la complète exécution de leurs engagements contractuels jusqu'à la date effective de la résiliation. Cette résiliation ne donne droit à aucune indemnité au profit du titulaire.

8.4. CONSIGNES DE SECURITE

Le personnel doit se conformer aux règles et consignes de sécurité appliquées sur les sites de livraison et se soumettre à d'éventuels contrôles. En cas de refus de sa part, le titulaire doit répondre des agissements de ses préposés conformément aux règles de droit commun.

Les véhicules affectés à la prestation peuvent faire l'objet de contrôles inopinés dans les cas suivants :

- à l'entrée du site, en cas de refus du contrôle, le véhicule en question ne peut pénétrer à l'intérieur de l'enceinte militaire ;
- à l'intérieur du site, sur saisine de l'autorité militaire et sans qu'il puisse lui être opposé un quelconque refus de la part de l'entrepreneur ;
- dans le cadre d'une enquête judiciaire.

En cas d'alerte (exercice ou réelle), quelle que soit sa nature, le personnel muni de son véhicule peut être appelé à quitter les lieux concernés et à se conformer aux instructions des responsables militaires présents.

L'inexécution des tâches contractuelles définies à la suite de telles alertes ne fait courir aucune pénalité de retard à la charge du titulaire de l'accord-cadre à bons de commande. Celui-ci ne peut prétendre à une quelconque indemnité de ce fait.

8.5. CONFIDENTIALITE

Toutes informations portées à la connaissance du titulaire et ayant trait aux pratiques du pouvoir adjudicateur et des formations clientes, aux produits et services qu'ils proposent, aux prix qu'ils pratiquent, à leur savoir-faire ou à leurs clients, constituent des informations confidentielles. Réciproquement, le pouvoir adjudicateur et les formations clientes s'engagent à la confidentialité des prix et de toute information relative aux pratiques professionnelles du titulaire et s'engagent à faire respecter la confidentialité des informations portées sur les bons de commande et les factures. Ces informations ne peuvent ni être divulguées ni être utilisées directement auprès d'un quelconque fournisseur.

Les parties doivent respecter la confidentialité des informations et ne doivent les divulguer à personne, à moins que leur divulgation n'ait été rendue obligatoire par une institution compétente.

Le titulaire est tenu de veiller à ce que tout support, notamment informatique, contenant des informations confidentielles soit conservé en bon état. Le titulaire doit être en mesure de détruire immédiatement les supports ou les remettre au pouvoir adjudicateur sur simple demande de ce dernier.

8.6. LITIGES

Dans le cas où les discussions entre le titulaire et la formation cliente concernée ne peuvent pas aboutir à un commun accord concernant une rupture ou un retard, il est possible de se référer à un tiers (ici le pouvoir adjudicateur) afin de concilier les parties par la mise en place de dispositions communes.

À défaut de règlement amiable, les éventuels litiges sont régis exclusivement par les lois et règlements français. Le droit applicable est le droit français. Le tribunal compétent est :

Tribunal Administratif de Montreuil
7, rue Catherine Puig
93558 MONTREUIL CEDEX
Tél : 01 49 20 20 00 – Fax : 01 49 20 20 99
Courriel : greffe.ta-montreuil@juradm.fr
URL: <http://montreuil.tribunal-administratif.fr>

ARTICLE 9 – DEROGATIONS AUX ARTICLES DU CCAG/FCS

Article du CCP	Intitulé de l'article	Article(s) du CCAG
Article 2.1	Parties contractantes et bénéficiaires	Article 3.7.1
Article 2.2	Forme et nature de l'accord-cadre à bons de commande	Article 3.7.1
Article 3	Pièces de l'accord-cadre à bons de commande	Article 4.1
Article 5.2	Schéma d'exécution des accords-cadres à bons de commande	Article 3.7.1

Article du CCP	Intitulé de l'article	Article(s) du CCAG
Article 6.3	Bons de livraison	Article 31
Article 6.4	Contrôles à la livraison	Article 30.1 Article 30.4
Article 6.6	Responsabilité du titulaire	Article 31
Article 8.1	Sanctions et pénalités	Article 14.1
Article 8.2	Exécution aux frais et risques	Article 45
Article 8.3	Résiliation	Articles 38 à 40 et 42

PARTIE II – CLAUSES TECHNIQUES

ARTICLE 1 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR

Le titulaire est tenu de respecter les dispositions réglementaires nationales et européennes relatives à la mise sur le marché de denrées alimentaires sur le territoire national français et applicables notamment aux opérations de production, de stockage, de transport et de distribution des denrées alimentaires.

Le titulaire assure une veille réglementaire et technique et prend en compte toute évolution survenant en cours d'exécution de l'accord-cadre à bons de commande afin de livrer des produits conformes tout au long de l'exécution contractuelle de l'accord-cadre à bons de commande ; il a un devoir de conseil auprès du pouvoir adjudicateur en matière de veille réglementaire et d'alertes sanitaires.

ARTICLE 2 – AGRÉMENTS SANITAIRES

Lorsque les denrées proviennent d'établissements soumis à agrément, ces derniers sont titulaires d'un agrément sanitaire en cours de validité ou, le cas échéant, d'une dispense d'agrément répondant aux conditions requises.

Les numéros d'agrément des établissements responsables de la mise sur le marché des denrées fournies dans le cadre du présent accord-cadre à bons de commandes, spécifiés par le titulaire dans son offre, constituent une liste définitive qui ne peut être modifiée sans l'accord préalable du pouvoir adjudicateur.

En ce cas, la rédaction d'un acte modificatif (anciennement « avenant ») à l'accord-cadre à bons de commandes s'effectue.

En cas de suspension ou de retrait partiel ou total de l'agrément de l'un de ces établissements, le titulaire en informe le pouvoir adjudicateur dans les délais prévus au CCP.

En cas de non-respect de ces dispositions, les sanctions prévues au CCP sont applicables.

ARTICLE 3 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

3.1 FICHES TECHNIQUES

Chacun des articles fournis dont la fiche technique est demandée fait l'objet d'une fiche technique comportant *a minima* les informations mentionnées ci-dessous ainsi que toute autre information jugée utile par le titulaire :

- la dénomination de vente définissant le produit ainsi que son code article ;

- la liste des ingrédients par ordre d'importance décroissante y compris les arômes et additifs, mettant en évidence tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, conformément aux dispositions du règlement (CE) 1169/2011 ;
- la liste des additifs sous leur nom ou numéro INS ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients mis en valeur sur l'étiquetage ou la dénomination de vente ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- le mode d'emploi, lorsqu'il est justifié par un usage approprié ;
- la déclaration nutritionnelle et énergétique mentionnant éventuellement les taux de fibres et de calcium ;
- les critères microbiologiques et/ou chimiques des analyses réalisées dans le cadre des autocontrôles et les textes de références auxquels ils se rapportent ;
- une description du conditionnement et de l'emballage ;
- les durées de vie correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les caractères pondéraux : poids ou volume brut total - poids ou volume net ;
- la présence ou non d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- la présence ou non d'un traitement ionisant ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;
- le cas échéant, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) ;
- les dates de création ou de révision de la fiche technique ;
- origine de production ;
- labels/ certifications du produit.

3.2 CARACTERISTIQUES PRODUITS

Les produits fournis doivent satisfaire à la réglementation en vigueur.

Le pain est préparé exclusivement par cuisson de la pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé dans les proportions convenables de farine panifiable, d'eau potable, de sel de cuisine de qualité saine, loyale et marchande, d'un agent de fermentation (levain).

Le pain ne peut provenir que de la cuisson d'une pâte fraîche.

Le pain n'est pas issu de la décongélation d'un pain cuit.

Les produits livrés conservent des qualités organoleptiques satisfaisantes pendant au moins 24 heures.

Le pain sans sel, doit impérativement respecter la réglementation d'un produit sans sel. Pour le pain avec sel, une teneur en sel inférieure à 1,2 g est souhaitée.

La mention de « fait maison » permet de signaler les produits cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain, etc.).

ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

4.1. CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE POUR LE LOT 1 « PRODUITS DE BOULANGERIE ET VIENNOISERIE CUITS ZONE GEOGRAPHIQUE 1 »

Pour la **formation cliente du centre pénitentiaire de Baie-Mahault**, la livraison du pain doit s'effectuer en cagette permettant le contact alimentaire, de longueur 53 cm et largeur 40 cm.

Par ailleurs un système de roulement sera mis en place entre la formation cliente et le titulaire pour la gestion de retour des cagettes chez le titulaire. Les cagettes seront fournies par le centre pénitentiaire de Baie Mahault au titulaire.

La gestion de retour cagettes respectera toutes les normes sanitaires en vigueur.

Les produits sont présentés dans un conditionnement conforme à la réglementation en vigueur et aux usages de la profession. Ils sont livrés dans un emballage de regroupement de type commercial, présentant une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des produits, ainsi que les manutentions lors de la distribution des produits

Les conditionnements ne doivent céder aucune quantité d'élément provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment ni d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou la salubrité.

Les produits sont mis à disposition dans un emballage de regroupement (emballage secondaire ou colis) de type commercial, de masse totale inférieure ou égale à **15 kg**, présentant une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des produits sur palettes, ainsi que les manutentions lors de la distribution des produits.

4.2. CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE POUR LE LOT 2 « PRODUITS DE BOULANGERIE ET VIENNOISERIE CUITS ZONE GEOGRAPHIQUE 2 »

Les conditionnements ne doivent céder aucune quantité d'élément provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment ni d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou la salubrité.

Les produits sont mis à disposition dans un emballage de regroupement (emballage secondaire ou colis) de type commercial, de masse totale inférieure ou égale à **15 kg**, présentant une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des produits sur palettes, ainsi que les manutentions lors de la distribution des produits.

ARTICLE 5 – ÉTIQUETAGE

5.1 COLIS

Outre les mentions d'étiquetage des conditionnements unitaires, chaque colis porte une étiquette reprenant les mentions légales obligatoires prévues par le code de la consommation; le cas échéant, la dénomination, la liste des allergènes, les conditions particulières de conservation, d'utilisation et notamment les précautions d'emploi sont indiquées ainsi que les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires spécifiques à certains produits.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, la mention BIO adaptée ainsi que le code de l'organisme certificateur doivent y figurer.

Pour permettre l'identification des colis en réception, les étiquettes colis sont lisibles sur leurs faces extérieures. Si besoin, le sens du colis est indiqué et lisible (exemple : Haut/Bas) ainsi que les conditions spécifiques s'il y a lieu (exemple : non gerbable, fragile).

5.2 PALETTE

Chaque palette doit comporter :

- Option A :

- Une étiquette transport précisant *a minima* :
 - le nom et adresse de l'expéditeur ;
 - le nom et adresse du destinataire ;
 - la date de livraison au destinataire ;
 - le nombre de colis sur la palette ;
 - le poids de la palette en kg (transport).

- Option B :

- L'étiquette transport de l'option A
- Une fiche de reconnaissance palette (étiquette GS1 128 combiné)
 - Pour les palettes mono-références :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DDM ;
 - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
 - (10) : référence lot ;
 - (00) : SSCC ;
 - Pour les produits à poids variable, indiquer le poids de la palette, rubrique (3103).
 - Pour les palettes multi-références / multi DDM, par référence et par DDM :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DDM ;
 - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
 - (10) : référence lot ;
 - (00) : SSCC ;
 - Pour les produits à poids variable, indiquer le poids de la palette, rubrique (3103).

Les différentes références d'une palette multi-références sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Dans le cas où des palettes multi-dates sont constituées, mention en est faite sur les documents de livraison et les différentes DMM sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Exemple d'étiquette palette attendue :

Client (Livreur PA)		MWM		Catégorie		FR69 700	
610 TRANSPORTEUR CHEVILLY							
From (Expéditeur)				To (A Livrer à)			
Date/Time of Arrival				Date/Time of Delivery			
08/03/2007 à 09H				08/03/2007 à 22H			
A Livrer Par							
TRANSPORTEURS							
Frais Palettes		Court (Dtl)		Net Weight (Net)		Lot No	
2 / 2		50 / 90		500 Kg		694	
Shipment (N° Expédition)							
Order Number (N° Croisé)				Palet			
31473_69700				2075525			
Ship Loc (Dest. Final)							
CONTENT : 03011360037442 / SAUCE SALADE Sauce salade pingouin							
Use by :		Batch (Lot)		LOT		Count	
15/12/2007		03602260085937601		69007		50	
ECC Palet							
 (02)03011360037442(17)071215(37)50(3103)500000							
 (03)03602260085937601(10)LOT_69007							

Dans le cadre des mesures de sûreté sanitaire, l'étiquetage des conditionnements, des colis et des palettes ne doit pas faire apparaître de mention permettant d'identifier le ministère des armées comme client des denrées livrées.

ARTICLE 6 – PALETTISATION ET TRANSPORT

6.1 PALETTISATION

Le titulaire doit utiliser de préférence des palettes locatives ou à défaut échangeables. Elles présentent une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport, le stockage et les manutentions successives et ne pas constituer une cause de danger pour le personnel de conduite, de manutention, pour les autres marchandises, pour les engins de transport et de manutention ou les tiers.

Celles-ci respectent de préférence le format 80 x 120 cm.

Les marchandises sont directement palettisées sur ces supports.

La hauteur maximale des palettes est de 180 cm palette comprise.

Les palettes doivent être filmées avec un **film transparent**.

Dans le cas de palettes échangeables, les échanges palettes (nombre pour nombre) se font lors de la mise à disposition (livraison). Concernant les palettes Europe, le chauffeur procède immédiatement à l'échange des palettes lors de la livraison.

Par principe, l'en-cours palettes échangeables ne doit pas dépasser l'équivalent de deux (2) mois de livraison défini dans le présent accord-cadre à bons de commande.

Lorsque la commande est à la palette homogène (mono-produit), le titulaire doit obligatoirement constituer des palettes :

mono-lots de fabrication,
mono-DLC/DDM.

6.2. CONDITIONS DE TRANSPORT

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment pour le transport de denrées réfrigérées ou surgelées : engins de transports disposant des agréments sanitaires et

techniques obligatoires en fonction des catégories de denrées transportées, marquage valide de la caisse de l'engin en fonction de ses caractéristiques thermiques.

Les véhicules destinés au transport des produits doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement des températures fiable et vérifié périodiquement. Sur demande, les enregistrements de température doivent être transmis au pouvoir adjudicateur ou à la formation cliente dans les 48 heures.
Les engins de transport sont clos et verrouillés au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

6.3. CHARGEMENT DES MOYENS DE TRANSPORT

Le titulaire est responsable des moyens de transport qu'il met en place pour livrer.

Le chargement des camions et des remorques routières doit être conforme aux spécifications suivantes :

- Les colis et/ou palettes les plus lourds et les plus hauts sont chargés à l'avant, afin d'éviter l'écrasement des autres colis en cas de décélération brutale ;
- Les colis sont arrimés par le biais de dispositifs adaptés fournis par le transporteur (sangles, barres, etc.

ARTICLE 7 – CONDITIONS DE LIVRAISON SPECIFIQUES AU LOT 1 « PRODUITS DE BOULANGERIE ET VIENNOISERIE CUITS ZONE GÉOGRAPHIQUE 1 »

7.1. CONDITIONS DE LIVRAISON SPECIFIQUES AU CENTRE PENITENTIAIRE DE BAIE MAHAULT

La formation cliente étant un site sensible, l'accès peut être réglementé. Il appartient au titulaire de mettre tout en œuvre afin de se mettre en conformité avec les éventuelles contraintes d'accès et de circulation intérieure du site client et conforme au plan « FOOD DEFENSE » mis en place par l'établissement.

Le titulaire doit respecter les modalités décrites dans l'annexe 8 au présent CCP concernant l'accès au centre pénitentiaire de Baie-Mahault.

7.2. HORAIRES DE LIVRAISON

La livraison du pain s'effectue 2 fois par jour, selon les modalités suivantes :

- Livraison de baguettes de pain sans sel au levain (pâte fermentée) 250gr à **6h00 du matin**, tous les jours de l'année, jours fériés compris. A titre indicatif la quantité à livrer est **estimée à titre indicatif et sans engagement de la part de l'EdA à environ 20 baguettes/jour.**
- Livraison de baguettes de pain au levain (pâte fermentée) 250gr, tous les jours de l'année, jours fériés compris **entre 8h et 10h00 du matin**. A titre indicatif la quantité est **estimée à titre indicatif et sans engagement de la part de l'EdA à environ 770 baguettes/jour.**

ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES

Le titulaire met en œuvre un plan de maîtrise sanitaire associé à un **plan d'autocontrôles** analytiques portant sur les matières premières utilisées et sur les produits livrés.

Le plan d'autocontrôles est défini selon les dispositions du plan de maîtrise sanitaire du titulaire lui-même élaboré sur la base des principes de la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise).

Lorsqu'elles s'appliquent à des critères réglementaires de sécurité ou d'hygiène des procédés, les analyses respectent les méthodes spécifiées par la réglementation.

Le fournisseur adapte son plan de contrôle en fonction des nouveaux règlements d'exécution.

Pour les critères non définis par voie réglementaire mais d'application volontaire ou spécifiés dans les notices techniques, les méthodes doivent être normalisées, ou être validées par rapport aux méthodes de référence, si elles existent.

Toute non-conformité doit donner lieu à la mise en œuvre d'actions correctives dûment enregistrées.

ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES

9.1. VISITES D'AUDIT SUR SITE

Au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes, les représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées (SSA) ont toute latitude pour réaliser une visite d'audit sur les sites de production et de stockage du titulaire, visant à évaluer les conditions hygiéniques de fabrication, de stockage ou de livraison des produits fournis par le titulaire en matière de sécurité sanitaire et de sûreté alimentaires.

L'audit comprend une visite sur site ainsi que l'examen d'un dossier technique dont les pièces peuvent être demandées avant la visite proprement dite.

La visite d'audit est inopinée ou planifiée à une date fixée d'un commun accord entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou le service de santé des armées.

Que la visite soit inopinée ou planifiée, le titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes autorise l'accès des représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées à l'ensemble des sites et locaux de production et de stockage des produits fournis.

La capacité technique du site est appréciée à l'aide d'un référentiel prenant en compte les aspects techniques de la filière ou des produits, le respect de la réglementation et des recommandations du ministère de l'Agriculture dans le domaine de la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes ainsi qu'à l'aide des documents du candidat joints à l'appel d'offres.

Lors de cette visite, les représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées demandent au titulaire de l'accord-cadre tous les suppléments d'information qu'ils estiment nécessaires et peuvent effectuer des visites complémentaires s'ils les jugent utiles.

À l'issue de la visite d'audit, les représentants du pouvoir adjudicateur ou du service de santé des armées établissent un rapport d'évaluation dont les conclusions sont adressées au titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes.

En cas de constats de non-conformité ou lorsque des points sont identifiés comme perfectibles, un avis motivé précisant éventuellement des échéances est joint aux conclusions mentionnant les manquements constatés en matière de sécurité sanitaire ou de sûreté alimentaires :

- le titulaire doit corriger les points de non-conformité constatés dans le délai imparti par le service de santé des armées ou le représentant du pouvoir adjudicateur ;
- sans réponse satisfaisante ou en cas de non-respect des délais, le titulaire est mis en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception de corriger les points de non-conformité notifiés dans un délai de 15 jours ouvrés ;
- le titulaire peut solliciter une nouvelle visite technique d'évaluation dès lors qu'il estime avoir pris les mesures correctives nécessaires ;

- si les points de non-conformité ne sont pas corrigés au-delà du délai fixé par la mise en demeure, l'accord-cadre à bons de commandes est résilié selon les modalités prévues dans le cahier des clauses administratives particulières.

9.2. CONTROLES DOCUMENTAIRES ET TRACABILITE

Le titulaire est en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées, sur demande expresse, tout document relatif au système de maîtrise des risques sanitaires et technologiques ainsi que toutes les pièces relatives à la traçabilité ascendante et descendante.

À ce titre, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité inopinés.

9.3. ANALYSES DE LABORATOIRE

Le pouvoir adjudicateur et le service de santé des armées se réservent la possibilité de procéder à des prélèvements d'échantillons de produits fournis par le titulaire pour effectuer des examens en laboratoire.

Les critères microbiologiques et physico-chimiques applicables aux denrées analysées sont ceux notifiés en annexe au présent CCP sans préjudice des critères fixés par la réglementation en vigueur.

L'interprétation des résultats d'analyses est effectuée selon un plan à deux ou trois classes en fonction du critère considéré.

Si les différents contrôles mettent en évidence des non-conformités aux critères spécifiés (réglementaires, CCP, fiches techniques), la formation cliente refuse le produit. Un e-mail ainsi qu'éventuellement un courrier sont adressés au fournisseur lui demandant la réalisation d'une analyse des causes exhaustives et la mise en œuvre d'actions correctives et d'un plan d'action dans les plus brefs délais.

Une réponse doit alors être donnée dans un délai de 48 heures pour l'e-mail et de 15 jours pour le courrier. Tout lot ne respectant pas les critères réglementaires de sécurité et/ou pouvant présenter un danger pour la sécurité du consommateur final, et dont la DDM ou la DLC n'est pas dépassée, est retiré du circuit de distribution.

Des pénalités peuvent être appliquées conformément aux dispositions prévues dans le CCP.

<h2 style="text-align: center;">ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D' ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES</h2>
--

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGAI :

- Un document attestant de la certification de cette démarche Food Defense (IFS, BRC, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par la GFSI) ;
- Un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 5 à l'acte d'engagement.

Cette démarche peut être audité à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur dès la notification de l'accord-cadre à bons de commandes, l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires. Il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification.

Le titulaire s'engage, sauf exigences particulières :

à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées comme client ;

à fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules..) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

ARTICLE 11 – TRACABILITE ET ALERTES SANITAIRES

11.1. TRACABILITE

Dans le cadre du dispositif d'intermédiation contractuelle, le système de traçabilité est principalement basé sur les dates de péremption (DLC ou DDM) et non sur les numéros de lot des différents produits.

Le titulaire doit assurer une traçabilité amont et aval et être dans la capacité de la transmettre sur demande à la formation client ou au pouvoir adjudicateur.

À ce titre, toutes les informations de traçabilité communiquées dans le cadre des échanges entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou ses représentants doivent mentionner les DLC ou DDM des produits concernés.

La nomenclature de la DDM communiquée doit correspondre à la nomenclature de la DDM telle qu'elle est représentée sur les supports physiques (colis, palette, conditionnement) ; Si les nomenclatures sont différentes entre les supports la moins restrictive est prise en compte en cas de retrait ou de rappel de produits.

11.2. INTERLOCUTEURS QUALITE

À la notification de l'accord-cadre à bons de commande, le titulaire complète le fichier relatif aux coordonnées des personnes susceptibles d'être contactées à l'annexe 3 à l'acte d'engagement dans le cadre :

- des litiges courants ;
- des alertes sanitaires en période ouvrable ;
- des alertes sanitaires en période non ouvrable.

À réception dudit fichier, le pouvoir adjudicateur communique au titulaire les coordonnées des interlocuteurs de l'EdA en charge de la réception des informations portant sur la qualité des produits, les alertes sanitaires ainsi que toute situation de crise.

11.3. ALERTES SANITAIRES

En cas d'alerte sanitaire, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux interlocuteurs de l'EdA susmentionnés :

- dénomination du produit;
- DDM concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès de la formation cliente ;
- motif de l'alerte ;
- affichette de communication à destination des convives des restaurant si l'évaluation des paramètres impose l'information du consommateur ;
- devenir des produits concernés par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produit déjà livrés dans les formations clientes, des frais de retour sont facturés selon les dispositions du CCP.

Si le retrait nécessite la destruction des marchandises, des frais relatifs à la récupération et à la destruction des produits non-conformes par un prestataire spécialisé sont facturés selon les dispositions du CCP.