

Pouvoir adjudicateur :

**Caisse Primaire d'Assurance Maladie du Var (CPAM)
TSA 41126
83082 TOULON CEDEX**

Autorité représentant le pouvoir adjudicateur :

Monsieur Jean-François CIVET, Directeur de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie du Var

Comptable assignataire des paiements :

**Le Directeur Comptable et Financier de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie du Var,
Monsieur Jean-Yves COQUEL**

Cahier des **Clauses **T**echniques **P**articulières (C.C.T.P.)**

Objet de l'accord-cadre :

ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE

25026-F-MAPA-FRUIT

**Fourniture et livraison de paniers de fruits frais
issus d'un mode de production respectueux de
l'environnement pour les centres de la CPAM du
Var : Hyères, Brignoles, Draguignan, Fréjus et La
Seyne-sur-Mer**

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
1.1 Précisions particulières :	3
ARTICLE 2. ENGAGEMENTS ECO RESPONSABLES.....	3
ARTICLE 3. DISPOSITIONS RELATIVES AUX PANIERS	4
3.1. Usage durable des paniers	4
3.2. Composition des paniers et saisonnalité des fruits.....	4
ARTICLE 4. REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES	5
4.1. Règlementation et sécurité alimentaire	5
4.1.2 Fruits issus de l'agriculture biologique ou équivalent	5
4.1.3 Fruits exotique issus du commerce équitable ou équivalent	6
4.2. Spécifications générales	6
4.2.1 Caractéristiques qualitatives des fruits.....	7
ARTICLE 5. TRACABILITE	7
ARTICLE 6. DISPOSITIONS RELATIVES AU TRANSPORT	8
ARTICLE 7. DISPOSITIONS RELATIVES A LA LIVRAISON.....	8
7.1 Conditions de livraison.....	8
7.2 Horaire et fréquence de livraison	10
ARTICLE 8. DISPOSITIONS RELATIVES AUX COMMANDES	11
8.1 Indisponibilité des produits.....	11
8.2 Annulation d'une commande par la CPAM du Var.....	11
8.3 Annulation d'une commande par le titulaire	11

ARTICLE 1. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Les stipulations du présent Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent la fourniture et la livraison de paniers de fruits frais issus d'un mode de production respectueux de l'environnement pour les centres de la CPAM du Var : Hyères, Brignoles, Draguignan, Fréjus et La Seyne-sur-Mer.

Les prestations comprennent la préparation et la fourniture de paniers de fruits pour les différents sites de Hyères, Brignoles, Draguignan, Fréjus et La Seyne-sur-Mer, ainsi que le transport, la livraison et la consigne des paniers de fruits sur un site unique : le siège social de la CPAM du Var sis 42, rue Emile Ollivier – 83000 Toulon (La Rode).

1.1 Précisions particulières :

L'attention du titulaire est portée sur le fait que la CPAM du Var engage un projet de déménagement de son siège social actuel (La Rode – Toulon) vers un nouveau site unique situé à La Loubière (Toulon).

En conséquence, la livraison effectuée sur le site de la Rode (Toulon) pourra être progressivement transférée sur ce nouveau site de la Loubière (Toulon) en cours d'exécution du contrat.

Ainsi, à compter de la date effective de ce transfert, les livraisons seront transférées sur ce nouveau site et le titulaire en sera informé via un ordre de service qui lui sera notifié au moins deux (2) mois avant la date effective prévue, ou au moins un (1) mois en cas de contrainte opérationnelle majeure.

Les candidats sont invités à anticiper cette évolution dans l'élaboration de leur offre.

Le titulaire demeure tenu d'assurer l'exécution normale des prestations tant que la date effective de modification ne lui a pas été notifiée.

Il ne pourra en aucun cas s'opposer à ces modifications induites par l'évolution du patrimoine de la CPAM du Var qui répond à un objectif d'intérêt général concourant à l'exécution de sa mission de service public.

ARTICLE 2. ENGAGEMENTS ECO RESPONSABLES

Cet accord-cadre a pour vocation de participer à la promotion, auprès des l'ensemble des agents de la CPAM du Var, de la consommation de fruits issus d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire, notamment par le biais de l'achat de fruits issus de l'agriculture biologique.

Il s'agit d'apporter à ce projet une dimension écologique en favorisant l'approvisionnement en circuit court et ce conformément à l'article R.2152-7 du Code de la Commande Publique.

Engagée dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), incluant des objectifs d'amélioration continue, notamment en matière de bien-être, d'éco-responsabilité et de gestion des déchets, la CPAM du Var attend un accompagnement proactif du titulaire de l'accord-cadre dans les domaines suivants :

- Inclure une gamme de produits favorisant une alimentation saine et équilibrée (quantités de sel, sucre, graisse saturée « limitées ») ;
- Favoriser les circuits courts dans le cadre des approvisionnements des fruits ou a minima engager des efforts pour limiter le nombre d'intermédiaires entre le titulaire et le producteur;
- Fournir des produits conçus dans le respect de l'environnement et notamment issus de l'agriculture biologique;
- Favoriser la réduction et la valorisation des déchets ;
- Engager des efforts pour limiter l'empreinte carbone de l'acheminement des produits vers les différents sites de la CPAM du Var.

Ces propositions pourront être faites à la CPAM du Var tout au long de la durée de l'accord-cadre dans une logique d'amélioration continue.

ARTICLE 3. DISPOSITIONS RELATIVES AUX PANIERS

3.1. Usage durable des paniers

Un panier correspond à une composition de produits principalement alimentaires, et subsidiairement hygiéniques, présenté sous un conditionnement permettant son transport manuel.

Les produits sont conditionnés et livrés dans des paniers qui doivent être échangés soit immédiatement au moment de la livraison, soit à l'occasion de la livraison suivante à travers un système de consigne proposé par le titulaire dans son offre.

A ce titre, la semaine qui suit la livraison, les services internes de la CPAM du Var récupéreront les paniers vides sur chaque site et les rassembleront sur le site de la Rode afin que le titulaire les récupère.

Concernant l'hygiène des paniers, elle relève de la responsabilité du titulaire et leur propreté sera systématiquement vérifiée lors de chaque livraison.

3.2. Composition des paniers et saisonnalité des fruits

3.2.1 Composition des paniers

A titre indicatif, la majorité des paniers livrés ont un poids de 5 kilogrammes (kg), en cohérence avec le nombre d'agents présents sur chaque site.

Seul le site de Draguignan nécessite la livraison hebdomadaire de paniers de fruits de 4kg.

En raison de la restructuration interne des services de la CPAM du Var, les sites de Fréjus et de Brignoles devront également être livrés hebdomadairement de paniers de fruits de 4kg.

La CPAM du Var se réserve la possibilité de commander des volumes plus ou moins importants, en cas de variation du nombre d'agents ou d'autres situations exceptionnelles susceptibles d'intervenir en cours d'exécution.

Dans tous les cas, chaque bon de commande précisera le poids du panier à commander.

3.2.2 Saisonnalité des fruits

La saisonnalité des fruits est privilégiée, autrement dit ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. Tous les fruits devront répondre à cette règle de saisonnalité.

L'annexe 1 du CCTP « Liste des fruits et saisonnalité » mentionne les fruits devant composer les paniers chaque semaine, en fonction des saisonnalités.

Afin de permettre aux agents de la CPAM de bénéficier des fruits d'une qualité gustative optimale, le candidat détaillera dans son cadre de réponse technique la période de livraison proposée pour chaque produit (mois de l'année où le produit est disponible).

Chaque panier devra contenir entre 4 à 5 variétés de fruits différents.

Les bananes devront être fournies et livrées par lot de 5.

La composition des paniers peut évoluer en fonction de la disponibilité des produits, toutefois, le titulaire veillera à sélectionner des fruits fonction de leur saisonnalité et de leur diversité, afin d'éviter que les bénéficiaires trouvent une proposition monotone de paniers sur une période prolongée.

ARTICLE 4. REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES

4.1. Règlementation et sécurité alimentaire

Les fruits doivent être conformes aux normes françaises ou européennes homologuées ou équivalentes et respecter la réglementation en vigueur à la date de notification de l'accord-cadre.

Le titulaire de l'accord-cadre fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera le cas échéant les certifications obtenues ou en cours. Le titulaire indiquera le nom du responsable "qualité" au sein de la société.

4.1.2 Fruits issus de l'agriculture biologique ou équivalent

Les fruits dits « à croquer » (entendus comme consommés sans nécessité d'être épluchés) devront être **issus du mode de production biologique ou équivalent**, conformément aux dispositions du règlement n° 834/2007 (JOUE L.189 du 20 juillet 2007) et à ses règlements d'application concernant le mode de production biologique ou équivalent, respectueux de l'environnement, soit:

- Interdiction d'utiliser des organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Limitation des engrais et des pesticides,
- Séparation de la production biologique de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations,
- Obligation d'adhérer au système de contrôle pour l'ensemble des producteurs et importateurs.

Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés label européen "Agriculture biologique", le label "AB" ou toute autre certification équivalente.

En l'absence de tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par le règlement CE n° 834/2007.

Les produits biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

4.1.3 Fruits exotique issus du commerce équitable ou équivalent

Dans le cadre de cet accord-cadre, et conformément aux fruits listés dans l'annexe 1, il n'est pas demandé au titulaire de fournir des fruits exotiques.

Toutefois, seule la fourniture de bananes issues de filières équitables ou équivalent sera appréciée et, à fortiori, le cumul de la certification biologique et du respect du commerce équitable.

Sont réputés issus du commerce équitable les produits certifiés label "Fairtrade", "Max Havelaar", "Ecocert" ou toute autre certification équivalente.

Les produits issus du commerce équitable doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

4.2. Spécifications générales

Les fruits doivent répondre aux caractéristiques minimums de chacune des normes sanitaires qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- Entiers, d'aspect frais,
- Sains, sont exclus les produits atteints de pourritures ou d'altérations,
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- Exempts d'humidité extérieure anormale,
- Dans un état permettant de supporter le transport,
- Exempts d'odeur, saveur, humidité anormale,
- Ayant atteint un seuil de maturité optimum pour être consommés le lendemain de la livraison et être conservé quelques jours après la livraison,
- D'une qualité extra qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts,
- D'un gout agréable caractéristique du produit et de sa variété,
- Les fruits « moches » sont autorisés dès lors qu'ils respectent les contraintes visées ci-dessus,
- Les denrées doivent être de qualité saine, loyale et marchande, tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique.

Fruits frais (exemple – Liste non-exhaustive) :

Désignation	Présentation
Fraise	Aspects frais, brillant, exempt d'humidité, fruits munis de leur calice et d'un court pédoncule vert et non desséché, sans moisissure, ni terre, coloration rouge uniforme, chair ferme parfumée.

Kiwi	Forme et taille d'un œuf. Vert à marron foncé, chair souple, peau duveteuse se pelant aisément.
Nectarine	Pas de trace d'humidité, aspect sain, lisse, brillant, ferme, forme régulière, noyau non fendu, chair blanche ou jaune, juteuse, sucrée.

4.2.1 Caractéristiques qualitatives des fruits

4.2.1.1 Exigences minimales en matière de qualité

Les fruits devront être bruts, c'est-à-dire non transformés et de première qualité en termes de composition comme de conservation.

Le titulaire doit veiller :

- À fournir des produits dont la Date limite de Consommation (DLC) est la plus lointaine possible,
- À ne pas fournir de produits dans un état avancé (exemple : produit quasi-moisie), limitant ainsi leur conservation pour un délai raisonnable (4-5 jours).

En cas de manquements répétés sur la qualité des fruits, l'acheteur se réserve la possibilité de d'appliquer des pénalités au cocontractant, conformément à l'article 10 de la convention d'accord-cadre.

Les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) ou assimilés ne sont pas admis.

Les produits hors-sol ne sont pas admis.

Les denrées devront avoir été cultivées en pleine terre à ciel ouvert ou sous serre non chauffée.

4.2.1.2 Maturité

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

Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

ARTICLE 5. TRACABILITE

En vue de garantir la sécurité et la qualité des fruits, la traçabilité des circuits sera exigée.

La traçabilité s'entend de la capacité à retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production et de la distribution.

Cette obligation est reportée sur le titulaire de l'accord-cadre qui devra fournir à chaque livraison, joint au bon de livraison, une fiche de traçabilité des fruits et ce conformément à la réglementation en vigueur. Cette fiche devra indiquer notamment :

- La nature des fruits contenus au panier ;
- L'origine des fruits ;
- Les informations relatives au fournisseur (nom, raison sociale et adresse, numéro d'agrément

sanitaire).

Un justificatif de respect du circuit court sera demandé.

Ces éléments se retrouvent obligatoirement sur le bon de livraison.

ARTICLE 6. DISPOSITIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Les paniers de fruits seront transportés dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures.

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé.

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

- De supporter le transport et la manutention,
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Certains fruits nécessitent un transport à température réfrigérée et sont transportés dans des véhicules frigorifiques (cf. décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée).

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits notamment les risques afférents au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que les opérations de conditionnement, de chargement et d'arrimage. Les frais de transport des paniers de fruits sont à la charge du titulaire, qui effectue les livraisons franco de port, dès le premier euro et quelles que soient les quantités livrées.

Pour pouvoir accéder aux portes du parking souterrain (article 7.1 ci-dessous), **la hauteur du véhicule ne devra pas excéder 2,25 m**. Un plan d'accès au site sera transmis au titulaire après notification de l'accord-cadre.

ARTICLE 7. DISPOSITIONS RELATIVES A LA LIVRAISON

7.1 Conditions de livraison

Chaque semaine, le titulaire livre sur le site de la Rode les paniers destinés aux sites extérieurs (Brignoles, Draguignan, Fréjus, la Seyne-sur-Mer et Hyères). Les candidats devront indiquer les jours et horaires de livraison dans le Bordereau des prix unitaires (BPU) prévu à cet effet.

Ces paniers seront ensuite redistribués par les services internes de la CPAM.

Par conséquent, le titulaire n'a pas à livrer les paniers de fruits sur les sites de Brignoles, Draguignan, Fréjus, la Seyne-sur-Mer et Hyères.

Le titulaire s'engage, sauf mention particulière contraire, à procéder à la livraison intégrale de la commande qui lui a été notifiée par la CPAM du Var.

Chaque livraison sera impérativement accompagnée d'un bon de livraison daté, numéroté et chiffré qui devra être signé par le réceptionnaire au moment de la livraison.

Le bon de livraison comprend :

- L'identité de la CPAM du Var ;
- L'identité du producteur et/ou du fournisseur ;
- Référence de la commande ;
- Nombre de paniers livrés ;
- Liste des fruits composant le panier concerné ;
- Prix correspondants (HT, TTC, montant TVA) ;
- Date et lieu de livraison

Le titulaire veillera par ailleurs à joindre au bon de livraison la fiche de traçabilité, conformément à l'article 5 ci-dessus.

L'attention du titulaire est attirée sur la rigueur à apporter à cette opération. Tout bon de livraison incomplet ou revêtu d'une signature illisible ne sera pas honoré.

Nota : La signature du bon de livraison n'emporte pas admission des fournitures.

De même, tout colis non identifié sera systématiquement refusé.

Les marchandises seront également refusées dans les cas suivants :

- Fournitures de produits périmés, abimés
- Paniers endommagés
- Paniers ne correspondant pas à la commande.

La liste n'est pas exhaustive et tout autre défaut conduira au refus de la livraison.

En cas de perte de la livraison pour non-respect du lieu de livraison, le titulaire sera tenu pour seul responsable. Cette livraison ne pourra pas être facturée.

Les livraisons sont effectuées à l'adresse mentionnée sur le bon de commande.

Toute livraison égarée du fait du non-respect de l'adresse de livraison reste à la charge du titulaire et ne peut être facturée au pouvoir adjudicateur.

Le Titulaire devra livrer les paniers de fruits dans le parking souterrain au 1er sous-sol, après s'être signalé au PC de sécurité qui autorisera l'entrée. Un plan d'accès au site sera transmis au titulaire après notification de l'accord-cadre.

Le titulaire devra présenter le bon de commande ainsi que le bon de livraison au service de sécurité lors de chaque passage.

Un programme de livraison pourra être établi avec le titulaire pour faciliter l'exécution du contrat. Le titulaire pourra également être sollicité pour des livraisons ponctuelles de dépannage, s'ajoutant au rythme convenu des livraisons sans incidence sur les prix.

Par ailleurs, le titulaire met à disposition de la CPAM un interlocuteur unique pour l'exécution du présent accord cadre. Le titulaire s'engage à communiquer le nom, la fonction et le numéro de téléphone portable (important en cas de demande de dépannage en dehors des jours ouvrés) de la personne concernée.

Un cadre est dédié à cet effet dans le cadre de réponse technique à compléter par les candidats.

Enfin, dans le cadre de la sensibilisation des agents de la CPAM aux éco-gestes, la CPAM du Var appréciera que le titulaire accompagne chacune de ses livraisons d'une notice précisant de manière

ludique et captivante, les informations relatives aux bienfaits nutritionnels des fruits composant le panier.

7.2 Horaire et fréquence de livraison

A titre indicatif, la CPAM du Var estime la fourniture et la livraison de 10 paniers par semaine répartis selon le nombre d'agents sur chaque site et les volumes suivants :

RECENSEMENT DES BESOINS/ SITES/ SEMAINE				
Sites à fournir	Nombre agents par site	Paniers 15 agents 4 kg	Paniers 20 agents 5kg	Total commandes
Hyères	41		2	2
La Seyne- sur- Mer	80		3	3
Brignoles	33	1 (ELSM)	1	2
Fréjus	29	1 (ELSM)	1	2
Draguignan	14	1		1
TOTAL COMMANDES PAR SEMAINE POUR CES SITES (livraison à la Rode)				10

Les livraisons devront s'effectuer chaque semaine sur le site de la Rode (Toulon) - **les mardis entre 7h30 et 8h00.**

En dehors de ces horaires, le titulaire devra contacter Madame Véronique SAPPA et/ ou Monsieur Walter SELEGUE-FERRANDINI et/ou Madame Sandrine Colombéro. Ces référents seront joignables via un numéro de téléphone qui sera communiqué ultérieurement au titulaire après notification de l'accord-cadre.

A défaut de délai particulier spécifié par l'acheteur dans le bon de commande, et sauf accord entre les parties, le titulaire dispose d'un délai maximum de livraison de 5 jours ouvrés entre la commande et la livraison. *Exemple : commande le mardi S-1 pour une livraison le mardi semaine S.*

Si les livraisons ne peuvent avoir lieu sans que cela soit imputable au titulaire, (jour férié, jour de grève), les livraisons seront programmées soit la veille, soit le jour de la semaine suivante.

Dans la mesure du possible, il est attendu du titulaire qu'il prévienne de l'imminence de sa livraison 30 minutes avant son arrivée sur site.

Si, pour des raisons qui lui incombent, le titulaire n'est pas en capacité de livrer au jour et heure prévus, il devra en avertir sans délai la CPAM du Var afin qu'elle puisse organiser une nouvelle programmation de la livraison selon son choix ou s'approvisionner ailleurs.

ARTICLE 8. DISPOSITIONS RELATIVES AUX COMMANDES

8.1 Indisponibilité des produits

Tous les produits proposés dans l'annexe 1 du présent CCTP et fournis par le titulaire de l'accord-cadre devront être disponibles à l'identique pendant la durée de l'accord-cadre.

A titre exceptionnel, si pour des raisons d'indisponibilité d'un ou de plusieurs produits, le titulaire n'est pas en mesure de fournir les produits prévus, au terme du délai fixé au bon de commande, il devra proposer un produit de remplacement de même espèce, qualité sans que cela puisse poser problème au niveau de la facturation dans le cadre du marché.

De même, le changement de conditionnement (sac, cagettes, etc), du fait de la CPAM ou du titulaire ne devra pas entraîner d'augmentation de prix.

Ainsi, il est précisé que :

- Si les produits de substitution sont de qualité équivalente ou supérieure à celle des produits commandés, alors le titulaire s'engage à facturer les produits de substitution au prix des produits commandés,
- Si les produits de substitution sont de qualité inférieure à celle des produits commandés, le titulaire devra impérativement facturer les produits de substitution à leur prix réel.

S'il s'avère que l'indisponibilité est définitive et que le titulaire ne peut fournir de produits de substitution au pouvoir adjudicateur, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un tiers aux frais et risques du titulaire.

8.2 Annulation d'une commande par la CPAM du Var

La CPAM peut décider de façon unilatérale de mettre fin à une prestation faisant l'objet d'un bon de commande jusqu'à 2 jours calendaires avant la date prévue de livraison.

En cas d'annulation intervenant dans un délai inférieur, le titulaire du contrat aura droit au paiement d'indemnités correspondant aux seules dépenses réelles et utiles spécifiquement engagées pour l'exécution des prestations reportées. Ces dépenses devront être justifiées.

En cas d'annulation justifiée par une interdiction administrative liée à une crise sanitaire, seules les dépenses réelles et utiles pour l'exécution des prestations pourront faire l'objet d'une indemnisation.

En cas de simple report jusqu'à 2 jours calendaires avant la date prévue de début de démarrage des prestations, le titulaire ne pourra pas réclamer d'indemnisation.

8.3 Annulation d'une commande par le titulaire

Le titulaire devra exécuter les commandes passées par la CPAM du Var, conformément au délai de livraison indiqué au bon de commande.

Toutefois, en cas d'annulation d'une commande par le titulaire, ce dernier devra en informer la CPAM 8 jours calendaires à compter de la date de livraison prévue au bon de commande.

A défaut, le titulaire encoure l'application de pénalités prévues à l'article 10 de la convention

d'accord-cadre.

ANNEXES AU CCTP :

- Annexe 1 « Liste des fruits et saisonnalité » : **A COMPLETER ET REMETTRE DANS L'OFFRE DES SOUMISSIONNAIRES**