

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

Pouvoir adjudicateur

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires de POITIERS

15, rue Guillaume VII le Troubadour

CS 80629

86022 POITIERS CEDEX

Objet de la consultation

CONSULTATION N° 25BU017

**FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES DE 1^è, 4^è et 5^è GAMMES
POUR LES RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DU CROUS DE POITIERS
DES DEPARTEMENTS 17-79-16**

Accord-cadre à bons de commandes

Procédure formalisée

Appel d'offres ouvert – R2124-2 du code de la commande publique

SOMMAIRE

ARTICLE 1. IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR.....	4
ARTICLE 2. OBJET ET DISPOSITIONS GENERALES DE LA CONSULTATION	4
2.1 – PRÉSENTATION DU CROUS DE POITIERS.....	4
2.2 – OBJET DE LA CONSULTATION.....	4
2.3 – DURÉE DU MARCHÉ	5
2.4 – FORME ET MODE DE PASSATION.....	5
2.5 – ALLOTISSEMENT ET MONTANTS.....	5
2.6 – MODIFICATION DE MARCHÉ	5
ARTICLE 3. DOCUMENTS CONTRACTUELS	6
ARTICLE 4. DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES	6
4.1 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS	6
4.1.1 – PRODUITS DE LA 1 ^{ÈRE} GAMME.....	6
4.1.2 – PRODUITS DE LA 4 ^{ÈME} GAMME.....	6
4.1.3 – PRODUITS DE LA 5 ^{ÈME} GAMME.....	7
4.2 – PRÉSENTATION DE LA FOURNITURE À LA LIVRAISON.....	7
4.2.1 – TRANSPORT.....	7
4.2.2 – DISPOSITIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE	7
4.2.3 – DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE.....	7
4.2.4 – LIVRAISON	8
4.3 – NORMES	8
4.4 – QUALITÉ ATTENDUE SELON LES LOTS.....	8
4.4.1 – POUR LES FRUITS ET LÉGUMES DE 4 ^È /5 ^È GAMMES.....	8
4.4.2 – POUR LES FRUITS ET LÉGUMES DE 1 ^È GAMME.....	9
4.5 – FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS	9
4.6 – CONTENANTS ET TRAÇABILITÉ	9
4.6.1 – CONTENANTS ET EMBALLAGES	9
4.6.2 – TRAÇABILITÉ	10
4.7 – PRODUITS COMPLÉMENTAIRES.....	10
ARTICLE 5. MODALITES DE COMMANDES.....	10
5.1 – LES BONS DE COMMANDES	10
5.2 – ADRESSE MAIL DE RÉCEPTION DES COMMANDES	11
5.3 – PÉRIODE D'EXÉCUTION DU MARCHÉ	11
ARTICLE 6. MODALITES DE LIVRAISONS.....	11
6.1 – LES BONS DE LIVRAISONS.....	11
6.2 – LES MODALITÉS DE LIVRAISON	11
6.3 – LES FRAIS DE LIVRAISON	11
6.4 – OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION - RÉCEPTION.....	12
ARTICLE 7. MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX.....	12
7.1 – ÉTABLISSEMENT DES PRIX	12
7.2 – FORME DES PRIX	12
7.3 – RÉVISION DES PRIX.....	13
7.3.1 – RÉVISION DE PRIX MENSUELLE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES DE LA 1 ^È GAMME.....	13
7.3.2 – RÉVISION DE PRIX ANNUELLE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES DES 4 ^È /5 ^È GAMMES	15
7.4 – OPÉRATIONS PROMOTIONNELLES	15
7.5 – CLAUSE DE SAUVEGARDE.....	15
ARTICLE 8. MODALITES DE REGLEMENT	15
ARTICLE 9. FICHES DE NON-CONFORMITE	17
ARTICLE 10. STATISTIQUES	17
ARTICLE 11. PENALITES	17
ARTICLE 12. RESILIATION	18
ARTICLE 13. OBLIGATIONS DU TITULAIRE	18
13.1 – OBLIGATION DE RÉSULTAT	18
13.2 – OBLIGATION DE DISCRÉTION	19
13.3 – OBLIGATION DE RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	19
13.4 – OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES	19
ARTICLE 14. CLAUSE ENVIRONNEMENTALE	20

ARTICLE 15. RESPONSABILITES ET ASSURANCES	20
15.1 – RESPONSABILITÉS	20
15.2 – ASSURANCES	20
ARTICLE 16. REGLEMENTS DES DIFFERENDS ET LITIGES.....	20

ARTICLE 1. IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

CROUS DE POITIERS

Représentant du pouvoir adjudicateur :

Madame la Directrice Générale

15, rue Guillaume VII le Troubadour – CS 80629

86022 POITIERS CEDEX

Courriel : marches@crous-poitiers.fr

ARTICLE 2. OBJET ET DISPOSITIONS GENERALES DE LA CONSULTATION

2.1 – Présentation du CROUS de Poitiers

Les 26 centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières, accompagnement social) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (restauration, logement, culture...). Leur ambition est d'être à la disposition des étudiants dans les principaux moments de leur vie universitaire : informations, accueil et orientation, aides sociales, recherche d'emplois temporaires, activités culturelles, vie de campus, accueil des étudiants étrangers, etc. Ils interviennent en relation avec de nombreux partenaires (établissements d'enseignement supérieur, collectivités territoriales, associations, autres opérateurs publics etc...).

Le CROUS de Poitiers dispose de :

7 cités universitaires

- 6 à Poitiers
- 1 à La Rochelle

17 résidences universitaires

- 6 à Poitiers
- 5 à La Rochelle
- 2 au Futuroscope
- 3 à Angoulême
- 1 à Niort

18 restaurants et lieux de restauration

- 3 à Angoulême
- 3 à La Rochelle
- 1 à Niort
- 9 à Poitiers
- 1 à Châtellerauld
- 1 au Futuroscope

Le présent marché concerne que les sites des départements 16/17/79.

2.2 – Objet de la consultation

Le présent marché a pour objet la fourniture de fruits et légumes de 1^è, 4^è et 5^è gammes pour les restaurants universitaires gérés par le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) de Poitiers situés sur les départements des Deux-Sèvres, de la Charente et de la Charente-Maritime, dont la liste figure en annexe 1 du Cahier des Clauses Particulières (CCP). Cette liste est susceptible d'être légèrement modifiée suite à l'ouverture ou à la fermeture d'établissements.

Prestations associées à l'exécution du marché :

- Réception et traitement des commandes,
- Transport, acheminement et remise des commandes aux destinataires sur l'ensemble des points de livraison indiqués dans les pièces du marché,
- Suivi de la bonne exécution du marché.

Un estimatif des produits concernés par les commandes est indiqué dans le BPU/DQE (bordereau de prix unitaires/devis quantitatif estimatif).

Le titulaire est tenu de respecter les engagements qu'il aura indiqué dans le CRT (cadre de réponses techniques).

Définitions :

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

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

La 5^è gamme concerne les fruits et légumes prêts à consommer, transformées par cuisson (pasteurisation ou stérilisation).

Nomenclatures :

La classification principale conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

15300000-0 – Fruits, légumes et produits connexes

2.3 – Durée du marché

L'attribution du marché est effective à compter de sa notification au titulaire. Le marché ne devient définitif et ne peut recevoir exécution qu'après notification.

Le présent marché est passé pour une période d'un an ferme, **à partir du 1er avril 2026**. Il pourra être reconduit trois fois pour une durée d'un an par reconduction expresse, sans que sa durée totale puisse dépasser quatre ans, soit jusqu'au 31 mars 2030. Sans notification expresse du pouvoir adjudicateur du CROUS de Poitiers dans les deux mois précédents la fin initiale ou de reconduction du marché, ce dernier sera réputé non renouvelé.

2.4 – Forme et mode de passation

La présente consultation est un appel d'Offres ouvert soumis aux dispositions des L. 2124-1 et 2, R. 2124-1 et 2° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique.

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire par lot exécutable par bons de commande. Les bons de commandes seront émis par l'acheteur public au fur et à mesure de ses besoins et peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du présent marché.

2.5 – Allotissement et montants

Le présent marché est passé sous la forme d'un accord-cadre et alloti par secteur géographique selon les modalités ci-dessous. Chaque lot est mono-attributaire : un seul titulaire sera attribué par lot mais un même titulaire peut se voir attribuer plusieurs lots.

Le présent marché est un marché avec un maximum à bons de commande à prix unitaires. Les quantités exprimées dans le BPU/DQE sont les quantités annuelles évaluées au moment de la consultation. Ces quantités ne sont données qu'à titre indicatif et ne présentent pas un caractère obligatoire.

N° lot	Dpt	Objet	Montant annuel maxi HT
1	16	Fruits et légumes 1 ^e , 4 ^e , 5 ^e gammes – Charente	50 000 €
2	17 et 79	Fruits et légumes 1 ^e , 4 ^e , 5 ^e gammes – Charente-Maritime/ Deux-Sèvres	115 000 €

Ce qui porte le montant maximum annuel pour l'ensemble des lots à 165 000 € HT, soit pour les 4 années du marché un montant maximal à 660 000 € HT.

2.6 – Modification de marché

Elles sont possibles conformément aux articles R. 2194-1 à R. 2194-9 du code de la commande publique :

- Clauses contractuelles – article R. 2194-1
- Travaux, fournitures ou services supplémentaires devenus nécessaires – articles R.2194.2 à R.2194-4
- Substitution d'un nouveau titulaire – article R.2194-6
- Modification non substantielle – article R.2194-7
- Modification de faible montant – articles R.2194-8 et R.2194-9

ARTICLE 3. DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- 1) L'Acte d'Engagement (ATTRI1) par lot dûment complété et signé avec tampon de l'entreprise et ses annexes :
 - Le BPU/DQE (Bordereau de Prix Unitaires / Devis Quantitatif Estimatif) : 1 par lot dûment complété et signé avec tampon de l'entreprise
 - Le Cadre de Réponses Techniques (CRT) dûment complété et signé
- 2) Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) et ses annexes :
 - a. *Annexe 1 : Les sites et calendriers de livraisons*
 - b. *Annexe 2 : Planning de révision des prix pour la 1^{ère} gamme pour la 1^{ère} année du marché*
- 3) Les fiches techniques des produits
- 4) Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG-FCS) applicables aux marchés de Fournitures Courantes et de Services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- 5) Les textes réglementaires en vigueur et ce dans le plus strict respect de la réglementation légale et fiscale régissant son secteur d'activité.
- 6) Le code de la commande publique.

Le titulaire ne peut se prévaloir dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance des textes intéressant son activité pour l'exécution du présent marché.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du marché, ces pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus.

ARTICLE 4. DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

4.1 – Spécifications techniques des fruits et légumes frais

4.1.1 – Produits de la 1^{ère} gamme

Le Crous privilégiera les produits de saison. Cependant, le titulaire devra être en mesure de fournir, selon les disponibilités indiquées au BPU, tous les fruits, légumes et aromates référencés.

Le candidat dispose de moyen concret et efficace de gestion de la maturité. Il peut également proposer des niveaux de maturité différents en fonction des dates de consommation. Ces points seront à expliciter dans le cadre de réponse technique.

Le candidat devra identifier clairement les producteurs de chaque ligne du BPU. Il sera demandé au titulaire, au cours du marché, des actions de communication sur les produits objet du marché, notamment pour mettre en avant les « partenariats » possible entre les producteurs, et le Crous de Poitiers. Ces actions seront coordonnées avec la Direction de la commande publique et la Direction de la restauration.

Exigences minimales en matière de qualité :

Les fruits et légumes frais doivent être :

- ▶ entiers,
- ▶ sains,
- ▶ propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- ▶ pratiquement exempts de parasites,
- ▶ pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues aux parasites,
- ▶ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ▶ exempts de toute odeur ou saveur étrangères.
- ▶ dans un état leur permettant de supporter un transport et la manutention,
- ▶ dans un état leur permettant d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

4.1.2 – Produits de la 4^{ème} gamme

Les produits végétaux de 4^{ème} gamme sont des produits conditionnés en unités ménagères ou collectives, crus, frais, prêts à l'emploi à la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage, ou autre préparation touchant à l'intégrité du produit.

Sont concernés par cette définition, les fruits, les légumes et les herbes aromatiques.

Sont également visés les produits végétaux qui nécessitent, avant consommation, un assaisonnement et / ou une cuisson.

Les légumes 4^{ème} gamme objet de ce marché seront conformes au Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques des végétaux crus prêts à l'emploi.

Les légumes ne doivent contenir ou être porteurs de résidus de produits phytosanitaires en teneurs dépassant celles maximales admissibles fixées par la réglementation. Les légumes destinés à la fabrication doivent être frais, sains et conformes aux usages loyaux et constants du commerce.

S'agissant des caractéristiques hygiéniques, les produits de 4^{ème} gamme doivent satisfaire, sans préjudice des exigences essentielles fixées par la réglementation, notamment aux critères microbiologiques.

Ces spécifications, sauf cas contraire mentionné, doivent être respectées au moins jusqu'à la date limite de consommation.

Les produits doivent être en outre exempts de tout parasite ainsi que tout micro-organisme pathogène (ou leur toxine) présentant un danger pour la santé des consommateurs.

Ces produits ne doivent comporter ni conservateur ni additif.

Végétaux râpés : absence de collet, de tranches, de jus et de corps étrangers.

4.1.3 – Produits de la 5^{ème} gamme

Les produits végétaux pasteurisés à stockage réfrigéré sont des produits conditionnés en multiportions, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre préparation ayant touché à son intégrité, avant une ultime étape de cuisson.

Les légumes utilisés seront obligatoirement issus de légumes frais.

Les légumes seront présentés sans adjonction de sel.

La teneur maximale autorisée en sodium est de 120mg pour 100g de produit.

4.2 – Présentation de la fourniture à la livraison

4.2.1 – Transport

Le transport des produits doit répondre aux conditions techniques et hygiéniques de l'arrêté du 20 juillet 1998, et notamment aux dispositions complémentaires du Titre III, fixant les conditions sanitaires et techniques applicables au transport des denrées altérables ou non stables à température ambiante,

Les livraisons doivent être effectuées par des véhicules aménagés permettant de respecter la température maximale réglementaire de +4°C (Annexe II-2 de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les températures maximales des aliments réfrigérés lors du transport).

Les opérations de déchargement seront effectuées avec un maximum de célérité et sans qu'il en résulte de remontée de température préjudiciable à la qualité des aliments.

Les véhicules devront être parfaitement propres et disposer d'équipements permettant d'éviter à la fois l'écrasement des produits, et le contact de ces produits avec les parois ou le plancher.

4.2.2 – Dispositions relatives à l'emballage

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements. Un ensemble déterminé de produits constituant une même livraison devra être composé par des colis homogène appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

4.2.3 – Dispositions relatives à l'étiquetage

Les fruits et légumes frais devront présenter sur leur étiquetage les mentions obligatoires suivantes :

- la nature du produit ;
- le nom de la variété ;
- l'origine du produit (préciser nom et adresse du producteur) ;
- les traitements effectués ;
- le poids net et/ou le calibre ;
- la catégorie, le cas échéant ;
- l'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur.

4.2.4 – Livraison

Pour chaque livraison, les fruits et légumes d'une même nature seront de même provenance, homogènes, d'une même variété et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

4.3 – Normes

La fourniture, objet du marché, doit être conforme à la réglementation en vigueur le jour de la livraison et notamment aux normes de l'Union Européenne et aux normes et spécifications techniques des groupes permanents d'études des marchés (GPEM) et aux recommandations des groupes d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEM/RCN) dont le candidat déclare avoir pris connaissance.

La qualité microbiologique des denrées doit être irréprochable et tout candidat, par le dépôt de son offre, s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé en cas de nécessité sanitaire par le Crous de Poitiers.

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

Les soumissionnaires devront signaler les produits qu'ils proposent pour lesquels existent des **signes de qualité ou des équivalences** sanctionnées par des certificats de conformité ou tout autre document prouvant une démarche Egalim.

Ils devront présenter les mesures prises par eux, leurs fabricants ou producteurs pour préserver l'environnement, contribuer au développement durable en soutenant des méthodes d'agriculture et des systèmes agricoles durables et le commerce équitable. Pour chaque produit concerné livré, le fournisseur produira un document écrit définissant et prouvant ledit signe de qualité.

Le soumissionnaire indiquera dans son offre, l'origine ou la marque des produits proposés. Il devra impérativement joindre les fiches techniques.

Le titulaire doit être capable de proposer des produits dit « de qualité et durable » au sens de la loi **Egalim** :

- produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » ;
- produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (CE2), (à adapter selon réglementation en vigueur).

A ce titre, des produits issus de l'agriculture biologique sont obligatoirement demandés sur le BPU et il conviendra d'indiquer, le cas échéant, dans la colonne prévue à cet effet, les produits dits « de qualité et durable » au sens de la loi Egalim.

Des statistiques annuelles devront être fournies par les titulaires retenus, afin de mesurer les taux des « achats Egalim ».

4.4 – Qualité attendue selon les lots

4.4.1 – Pour les fruits et légumes de 4^e/5^e gammes

Les fruits et légumes livrés devront obligatoirement appartenir à la catégorie I chaque fois que cela est possible, sinon, il sera choisi une catégorie II ou « extra ». Ils devront répondre aux caractéristiques minimums, ils devront donc être entiers, sains, d'aspect frais, propres, dépourvus d'odeur, saveur ou humidité anormale, suffisamment développés.

A la date de livraison, les produits doivent avoir une DLC (Date Limite de Consommation) résiduelle de :

- 4 jours minimum pour les fruits et légumes de 4^e gamme
- 15 jours minimum pour les fruits et légumes de 5^e gamme

4.4.2 – Pour les fruits et légumes de 1^è gamme

Les fruits et légumes livrés devront obligatoirement respecter le calibrage demandé au BPU.

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

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

Le titulaire pourra proposer des opérations temporaires de fournitures de fruits moches, hors normes ou hors calibrages avec l'accord du service des marchés du Crous.

Le titulaire pourra aussi proposer des animations de communication en collaboration avec les services de marchés et restauration du CROUS pour la mise en valeur des produits de saison Egalim ou d'intérêt particulier (circuit court).

En cas d'impossibilité à fournir un produit inscrit au marché, le titulaire se verra dans l'obligation de fournir au même prix des produits similaires, de qualité égale ou supérieure, et d'en informer les différents services d'approvisionnement des restaurants.

D'une façon générale, les marchandises devront répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de la livraison et aux indications des fiches techniques prévues par les décisions des Groupes d'Étude des Marchés (GEM) de l'Observatoire Économique de l'Achat Public, en ce qui concerne tant leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition que leur conditionnement, présentation, emballage et étiquetage. En l'absence de loi, règlement, décision, fiche technique de l'espèce, les marchandises devront satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

4.5 – Fiches techniques des produits

Une fiche technique de chaque produit indiqué sur le BPU des 1^è, 4^è et 5^è gammes sera fournie par le candidat et indiquera au minimum les informations suivantes :

- Le libellé du produit
- La (ou les) variété(s)
- La catégorie
- La (ou les) origine(s)
- Le déroulement de la saison
- Les signes de qualité éventuels
- Les conditions optimales de conservation des produits
- Le grammage unitaire ou calibrage du produit
- Le conditionnement et le colisage par carton.

4.6 – Contenants et traçabilité

4.6.1 – Contenants et emballages

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

Pour les lots de fruits et légumes 4^è/5^è gamme, les emballages seront de type perdu. Chaque emballage comportera de manière très lisible l'indication en français du contenu et des quantités. L'étiquetage comprendra la DDM (date de durabilité minimale) ou la DLC (date limite de consommation), la température de stockage et l'indication du lot.

La qualité des contenants (caisses, cagettes...) doit être appropriée aux conditions et modalités de transport des fruits et légumes concernés. Elle relève de la responsabilité du titulaire du marché. Les contenants pouvant présenter un risque sur la qualité des fruits et légumes livrés (sacs percés, tâchés, humides, boîtes cabossées, bombées...) ne seront pas acceptés. En cas de refus de marchandises, la livraison devra être effectuée le lendemain pour le même produit.

4.6.2 – Traçabilité

Le titulaire du marché doit assurer la traçabilité des fruits et légumes livrés : les lots et lieux de production, les modes de production agricole (raisonnée, intégrée, biologique), la vérification des labels (SIQO) mis en avant, le cas échéant, les traitements utilisés durant la production avant et après la cueillette, les dates et lieux de livraison. Il doit pouvoir communiquer ces informations de traçabilité sur demande du Crous.

4.7 – Produits complémentaires

Le titulaire pourra transmettre par courrier électronique au service des marchés une liste complémentaire de produits à chaque renouvellement mensuel de BPU.

Cette liste pourra comprendre notamment :

- des produits non présents au BPU
- des produits déjà présents au BPU mais avec des caractéristiques (variété, grammage, origine, calibre..) différentes
- des produits dit « de qualité et durable » au sens de la loi Egalim

Une fiche technique devra obligatoirement être fournie pour chaque nouvel article.

Pour ce tarif, le titulaire s'engage à appliquer au CROUS les prix qu'il applique à ses clients du même circuit de distribution que les établissements de restauration du CROUS.

ARTICLE 5. MODALITES DE COMMANDES

5.1 – Les bons de commandes

Les prestations objets du présent marché sont rendues exécutoires à la notification du marché.

Les commandes seront passées dans les limites autorisées par le moyen de bons de commandes délivrés par les responsables de restaurants. Ces bons de commandes comporteront :

- Identification de la collectivité (Etablissement),
- Désignation et adresse du service émetteur du bon de commande,
- Référence de l'accord-cadre et numéro du lot (n°- objet),
- Référence du bon de commande,
- Adresse précise de livraison,
- Délai ou date de livraison,
- Adresse précise de facturation,
- Désignation des fournitures et de leur quantité,
- Prix,
- Date d'émission du bon de commande,
- Signature du bon de commande.

Les bons de commandes seront signés par le directeur de l'unité de gestion concernée ou par son représentant. Les commandes pourront être globalisées et faire l'objet de livraisons à des dates différentes.

Lorsque le titulaire estime que les prescriptions d'un bon de commande appellent des observations de sa part, il doit les notifier par écrit au signataire du bon de commande concerné.

Attention : En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur a l'obligation d'en informer immédiatement le service émetteur de la commande, ainsi que le service des Marchés du CROUS.

Une solution d'attente devra être proposée dans les conditions cumulables définies ci-après :

- la qualité du produit de remplacement devra être égale ou supérieure au produit dont la rupture est constatée,
- le prix de vente du produit de remplacement ne pourra être supérieur à celui du produit initial.

Au cas où le fournisseur ne puisse pas proposer cette solution d'attente, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de s'approvisionner chez un autre fournisseur.

5.2 – Adresse mail de réception des commandes

Le titulaire indiquera obligatoirement dans leur offre **une adresse mail à laquelle les commandes pourront être adressées** pour exploitation.

Cette adresse mail sera saisie dans l'application informatique de restauration « GARONE » afin de permettre l'envoi des bons de commande directement depuis cette application.

5.3 – Période d'exécution du marché

Les bons de commande pourront être notifiés au titulaire tous les jours si nécessaire, cependant, **trois livraisons par semaine sont préconisées**. Les indications sur les jours et horaires de réception sont indiqués dans l'annexe 1 du présent CCP afin d'optimiser les déplacements.

Les restaurants universitaires sont fermés 9 à 12 semaines par an, généralement pendant les vacances scolaires selon les sites.

Pleine période d'activité : de septembre à avril / Faible activité : mai à fin août

ARTICLE 6. MODALITES DE LIVRAISONS

6.1 – Les bons de livraisons

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

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

- le nom du titulaire du marché,
- le numéro de marché,
- la référence du bon de commande,
- la date du jour de la livraison,
- la référence de la commande,
- la nature de la livraison (espèce, catégorie, origine),
- les quantités livrées, en précisant l'unité de conditionnement et leur nombre,
- les prix unitaires et totaux HT et TTC ainsi que les TVA appliquées.

6.2 – Les modalités de livraison

Les livraisons seront exécutées aux adresses et suivant les exigences définies dans l'annexe 1 du présent CCP. Le fournisseur est engagé contractuellement à les respecter.

Les livraisons doivent être conformes aux commandes.

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

La livraison intervient dans les conditions fixées par les règlements sanitaires en vigueur faute de quoi elle est refusée.

Les conditions de transport doivent être conformes à la réglementation en vigueur fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Les températures de transport (et de stockage) seront à tout moment celles requises par la réglementation en vigueur pour chaque catégorie de produits. Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception doit pouvoir être vérifiée. Les véhicules doivent présenter des conditions d'hygiène irréprochable.

6.3 – Les frais de livraison

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

Le candidat indique dans son offre financière les frais de port appliqués aux commandes inférieures à 60 € HT. Il s'engage à livrer FRANCO DE PORT toute commande dont le montant total est supérieur ou égal à 60 € HT. Il ne pourra pas appliquer les frais de port si la commande est supérieure ou égale à 60 € HT même si cette commande est livrée en plusieurs fois du fait du fournisseur titulaire du marché.

6.4 – Opérations de vérification - réception

Emballage

Les emballages seront repris par le fournisseur et ne seront pas consignés. Cette clause, dont l'exécution est laissée à la diligence du fournisseur, ne pourra entraîner, en cas d'inobservation, aucun droit d'indemnité pour ce dernier. La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis. L'étiquetage, soumis à la réglementation et aux normes en vigueur, pourra faire l'objet d'un contrôle éventuel par une autorité publique.

Vérification

La vérification quantitative (poids, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison, par l'agent d'approvisionnement ou le directeur de l'unité de gestion concernée qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix, laboratoire d'analyses microbiologiques notamment.

- a) Vérification quantitative : elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le Gestionnaire de l'établissement peut mettre le titulaire du marché en demeure :
- soit de reprendre l'excédent, immédiatement ou selon des modalités convenues entre les parties
 - soit de compléter la livraison.

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

- b) Vérification qualitative : si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du directeur de l'unité de gestion ou son représentant désigné. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction de prix ou proposer toute solution propre à répondre aux nécessités du moment. En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

Réception

La réception est prononcée par le Gestionnaire de l'établissement ou son représentant, qui vise par signature ou cachet le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception.

En outre, le gestionnaire consigne tous les événements concernant la réception des marchandises sur des fiches de contrôle qui sont conservées dans l'établissement.

ARTICLE 7. MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

7.1 – Etablissement des prix

Les prix comprennent l'ensemble des frais à engager par le titulaire pour l'exécution des prestations, y compris les frais de déplacements. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation à la date de passation du marché ainsi que tous les frais afférents à la facturation, à l'assurance, au stockage, etc.... Le titulaire ne pourra donc réclamer aucun frais supplémentaire pour l'exécution des prestations, sauf en cas de commande inférieure à 60 € HT où des frais de port pourront être facturés, le cas échéant.

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

Ces prix ou conditions de prix, taxes parafiscales éventuelles incluses, seront présentés par les candidats conformément aux modalités déterminées dans l'acte d'engagement et le bordereau de prix.

Il est rappelé que les prix unitaires indiqués dans l'annexe 3 au présent CCP relative aux produits de saison ne donnent pas lieu à un prix de base contractuel mais font seulement l'objet d'un critère de sélection des candidats.

7.2 – Forme des prix

Les candidats présenteront leurs offres sur le bordereau de prix unitaires sous la forme :

- De prix unitaires en € HT conformément à l'Article R-2112-6 du code de la commande publique.

Les prix seront formulés **avec deux chiffres après la virgule**.

L'unité monétaire est l'euro.

7.3 – Révision des prix

En application de l'article R. 2112-13 du Code de la Commande Publique et pour tenir compte des variations économiques, les prix des articles font l'objet d'une révision tarifaire. Les révisions devront être communiquées à la Direction de la commande publique aux adresses électroniques suivantes :

marches@crous-poitiers.fr et olivier.maamar@crous-poitiers.fr

Les changements tarifaires dépendent de la catégorie de produits.

7.3.1 – Révision de prix mensuelle pour les fruits et légumes de la 1^{ère} gamme

Pour les produits de la 1^{ère} gamme, les révisions se font mensuellement (en référence aux fréquences indiquées sur le planning-Annexe 2 du CCP). Les prix sont révisables en fonction de l'évolution du barème du titulaire en cohérence avec l'indice d'éloignement de la cotation RNM M.I.N. Rungis calculé lors du dépôt de leur offre.

Les révisions mensuelles interviendront **chaque dernier mercredi de chaque mois ou le lundi d'avant s'il n'y a pas 3 jours ouvrés en fonction des périodes**, pour une application au 1^{er} du mois suivant sur la base de la dernière moyenne hebdomadaire connue.

La Direction de la commande publique du Crous de Poitiers transmettra au titulaire de chaque lot le tableau vierge pour la période concernée à venir 2 jours avant l'intervention de la révision.

Ce tableau dûment complété devra être renvoyé **en format excel et en format PDF signé.**

Exemple : pour le mois de mars 2026

- 1/ Le Crous enverra le tableau vierge à remplir le lundi 23 mars 2026
- 2/ Le titulaire renverra le tableau dûment complété le mercredi 25 mars 2026 au plus tard à 12h
- 3/ Le Crous enregistrera les prix du mois suivant sur le logiciel de commande le mercredi 25 mars 2026 après-midi
- 4/ Les prix seront applicables à partir du 1^{er} avril 2026 (date de commande)

1/ Lors du dépôt de l'offre

- Dans la colonne **Tarif moyen RNM – Semaine de référence**, il s'agit d'indiquer la dernière cotation moyenne hebdomadaire connue pour l'indice Rungis correspondant.
- Dans la colonne **Libellé RNM MIN Rungis associé**, il s'agit d'indiquer le libellé du MIN de Rungis correspondant et le numéro de la semaine de référence
- Dans la colonne **Prix unitaire de règlement**, le candidat renseigne son prix de vente HT.
- Dans la colonne **indice d'éloignement**, se calcule automatiquement l'indice d'éloignement entre le prix candidat et le tarif moyen RNM.
- Pour un fruit/légume de saison, il s'agit de retenir comme tarif moyen RMN, **la première semaine de disponibilité** de l'année en cours (voir ci-dessous méthode pour identifier le tarif de la première semaine de disponibilité pour le fruit ou le légume de saison)

2/ Lors de la première révision

- La première révision aura lieu fin mars 2026 afin de débiter le marché au 1er avril 2026 avec les prix actualisés de cette période.
- L'indice d'éloignement fixé lors du dépôt de l'offre restera **figé pendant toute la durée du marché**. Il s'agit d'un coefficient représentatif de la politique tarifaire du titulaire, et non d'une donnée révisable.
- À chaque révision mensuelle, il s'agit de mettre à jour les colonnes suivantes :
 - le label proposé pour le mois à venir, en cas de changement par rapport au mois précédent
 - l'origine du produit, en cas de changement par rapport au mois précédent
 - le détail producteur, en cas de changement par rapport au mois précédent
 - le libellé RMN MIN Rungis associé, en cas de changement par rapport au mois précédent
 - le **tarif RNM de la dernière semaine connue**
- Le **prix unitaire révisé** se calcule automatiquement via : **$RNM \text{ actualisé} \times \text{indice d'éloignement initial}$**

Ainsi, seules les colonnes RNM et Prix unitaire HT évoluent systématiquement tous les mois.

Identification du tarif de la première semaine de disponibilité pour fruit/légume de saison

Identification du tarif de la semaine de référence, en fonction de l'indice M.I.N Rungis choisi



Réseau des
Nouvelles des
Marchés

Bilans de campagne

Restauration collective

Le RNM

PRIX PAR MARCHÉ

PRIX PAR PRODUIT

> Marchés > Fruits et Légumes > Grossistes > MIN de Rungis : fruits et légumes

MIN de Rungis : fruits et légumes (cours Grossistes)

Marché du 03-12-2025

Réalisation DRIAIF Ile de France - SRISE - Centre RNM RUNGIS

autre date: OK Imprimer

JJ-MM-AA ou JJMMAA

[définition, méthodologie](#)
[Historique 12 mois](#)
[toutes les dates du marché](#)
[téléchargement des données](#)
[Dernière moyenne hebdomadaire](#)
[Dernière moyenne mensuelle](#)

les produits sont revus quotidiennement à l'exception des légumes et herbes aromatiques, des légumes tubercules, racines, des fruits secs, légumes exotiques, fruits exotiques ainsi que ananas et banane qui sont revus au minimum une fois par semaine.
Météo : froid, couvert.
Ambiance du marché : calme.
RESEAU des NOUVELLES des MARCHES 10, rue du Séminaire 94516 RUNGIS CEDEX
CÉLERI-BRANCHE vert U.E. cat.I : (Espagne, Allemagne, Belge)
GIROLLE Import : (Canada, Biélorussie, USA)
KAKI U.E. gros : (Espagne, Italie) 14- 16 pièces
KAKI U.E. moyen : (Espagne, Italie) 16-20 pièces
MURE U.E. sous-abri barq.125g : (Pays-Bas, Portugal, Belgique)
MYRTILLE Import barq.125g : (Espagne, Maroc,Portugal, Pérou)

☒ N'afficher que les libellés contenant ce mot :

Historique des 12 mois



Réseau des
Nouvelles des
Marchés

Bilans de campagne

Restauration collective

Le RNM

PRIX PAR MARCHÉ

PRIX PAR PRODUIT

> Marchés > Fruits et Légumes > Grossistes > MIN de Rungis : fruits et légumes

MIN de Rungis : fruits et légumes (cours Grossistes)

Prix moyens mensuels du 01-12-2024 au 30-11-2025

Réalisation DRIAIF Ile de France - SRISE - Centre RNM RUNGIS

autre date de fin: OK Imprimer

(date quelconque dans le mois) JJ-MM-AA ou JJMMAA

[Voir dans un tableau : moyennes mensuelles](#)
[Voir dans un tableau : moyennes hebdomadaires](#)

Voir dans un tableau : moyennes hebdomadaires

MIN de Rungis : fruits et légumes - RNM																	
mercuriale Fruits et Légumes - cours Grossistes en euro HT																	
moyennes hebdomadaires du 02-12-2024 au 30-11-2025																	
libellé	unité	s8 2024	s9 2024	s10 2024	s11 2024	s12 2024	s13 2024	s14 2024	s15 2024	s16 2024	s17 2024	s18 2024	s19 2024	s20 2024	s21 2024	s22 2024	s23 2024
ABRICOT Espagne cat.I 40-45mm	le kg										6.5	7.25	4.5	3.58	3.04	2.6	2.12
ABRICOT Espagne cat.I 45-50mm	le kg										8	8	5.5	4.38	3.78	3.12	2.46
ABRICOT type orange France cat.I 40-45mm	le kg													6.5	4.8	3.5	3
ABRICOT type orange France cat.I 45-50mm	le kg											11	10.25	8.8	5.9	4.25	3.5
ABRICOT type orangé rouge France cat.I 50-55mm	le kg														5.5	4.88	3.84

Identification de la première semaine de disponibilité pour le fruit/légume concerné

Report de cette valeur dans la colonne « TARIF RMN RUNGIS semaine de référence » du BPU

Elaboration d'un prix CROUS pour la semaine de référence dans la colonne dédiée, dont le tarif sera ajusté en cours de marché en fonction de l'indice RMN RUNGIS.

7.3.2 – Révision de prix annuelle pour les fruits et légumes des 4^è/5^è gammes

Pour les produits de la 4^{ème} et 5^{ème} gamme, les révisions se font annuellement 6 semaines avant la date d'anniversaire du marché, soit au mi-février de chaque année en cas de reconduction, pour une application au 1^{er} avril.

La révision est réglée par les dispositions suivantes :

Formule utilisée :

$$P_n = P_{n-1} * (K_n / (K_n - 1))$$

P_n : prix de règlement après l'ajustement de l'année n ;

P_{n-1} : prix ajusté période précédente, à défaut le prix de l'offre figurant sur l'acte d'engagement ;

K_n : moyenne des 12 derniers indices connus même provisoires 2 mois avant la date d'effet de l'ajustement de prix ;

K_{n-1} : moyenne des 12 indices antérieurs à ceux utilisés pour calculer K_n .

Indice utilisé :

INSEE 010767616 relatif à l'indice brut de la production industrielle (base 100 en 2021) - Transformation et conservation de fruits et légumes.

La Direction de la commande publique du CROUS de Poitiers adressera par mail avec accusé de réception, 4 semaines avant la date de révision, le bordereau de prix révisé conformément à la formule ci-dessus. Les différentes valeurs des indices seront mentionnées dans le document.

7.4 – Opérations promotionnelles

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

7.5 – Clause de sauvegarde

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

ARTICLE 8. MODALITES DE REGLEMENT

Il s'effectuera selon les règles de la comptabilité publique par virements administratifs en application des décrets n° 2002-231 du 21 février 2002, n° 2002-232 du 21 février 2002, n°2013-269 du 29 mars 2013 et des articles R. 2191 et 2192 du décret n°2018-1075 du 03 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la Commande Publique.

8.1 – Délais de paiement

Les délais de paiement sont fixés à 30 jours sauf dérogations particulières.

Ce délai peut être suspendu dans les conditions prévues par la réglementation.

8.2 – Mode de règlement

Le paiement est effectué sur facture émise par le titulaire et après certification du service fait par l'acheteur.

Le paiement sera réalisé par mandat administratif au crédit du ou des compte(s) cité(s) dans l'acte d'engagement. En cas de changement de compte bancaire ou postal en cours d'exécution du marché, le titulaire s'engage à en informer le CROUS de POITIERS par écrit dans les meilleurs délais.

8.3 – Intérêts moratoires

Le dépassement du délai de paiement indiqué ci-dessus ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le titulaire du marché le bénéfice d'intérêts moratoires à compter du jour suivant l'expiration du délai de paiement ainsi qu'à une indemnité pour frais de recouvrement à compter du jour suivant l'expiration du délai (articles R. 2192-31 à R. 2192-36 du décret n°2018-1075 du 03 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la Commande Publique).

Le taux des intérêts moratoires mentionnés à l'article L. 2192-13 de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du Code de la Commande Publique 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.

L'indemnité forfaitaire est fixée à 40 euros.

Les intérêts moratoires appliqués au solde sont calculés sur le montant total du solde toutes taxes comprises.
Les intérêts moratoires ne sont pas assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée.

Lorsque le dépassement du délai de paiement n'est pas imputable à l'Établissement, aucun intérêt moratoire n'est exigible.

8.4 – Avances

Le régime des avances est visé par les articles R. 2191-3 à R. 2191-5 du décret n°2018-1075 du 03 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la Commande Publique.

8.5 – Retenue de garantie

Le titulaire est dispensé de retenue de garantie.

8.6 – Présentation des factures

Le règlement est effectué sur présentation d'une facture correspondant à l'exécution de prestations stipulées dans le bordereau de prix unitaires, **déposée via CHORUS PORTAIL PRO**, sur le profil acheteur (CROUS de POITIERS n° SIRET : 188 6000 5000 143).

Le titulaire du marché fera parvenir à l'administration une facture portant relevé du ou des bons de livraisons en fonction de la cadence de facturation, **par lot et par site de livraison**.

Les factures porteront, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- ✓ Le numéro du marché
- ✓ Le numéro et l'objet du lot
- ✓ Le numéro du bon de commande ou engagement juridique
- ✓ Le nom et l'adresse complète du CROUS de Poitiers
- ✓ Les nom et adresse du créancier.
- ✓ Le numéro d'IBAN de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement.
- ✓ La prestation exécutée et livrée, exactement définie, par la date et la nature de chaque prestation réalisée et livrée
- ✓ Prix unitaires HT déterminés dans le bordereau de prix unitaires ou document complémentaire
- ✓ Le montant total HT
- ✓ Le taux et le montant de la T.V.A. en vigueur à la date de livraison et des taxes parafiscales éventuelles.
- ✓ Le montant total TTC
- ✓ La date de facturation.

La facture sera considérée comme liquidable dès lors que les services rendus ne prêteront pas à contestation (*par exemple, absence de persistance d'une potentielle fiche de non-conformité*).

8.7 – Transmission des Factures

Conformément à l'ordonnance du 26 juin 2014, les factures sont transmises via la plateforme « Chorus Portail Pro » (CPP). Les factures destinées au CROUS de Poitiers sont déposées sous la référence SIRET n°18860005000143 et sous les codes services suivants en fonction des sites :

- 1021 : lot 1 – dpt 16 - site Angoulême
- 1023 : lot 2 – dpt 17 – site La Rochelle
- 1024 : lot 2 – dpt 79 - site Niort

Si ces conditions ne sont pas respectées, la facture sera systématiquement rejetée.

ARTICLE 9. FICHES DE NON-CONFORMITE

Le CROUS de Poitiers a mis en place des fiches de non-conformité afin de signaler au fournisseur toute anomalie. Ces fiches de non-conformité peuvent avoir une gravité majeure (qualité de produits non conforme, température non respectée, DLC non conforme, présence d'un corps étranger, analyses bactériologiques non satisfaisantes, ...) ou mineure (conditionnement défectueux, mauvais calibre, erreur de prix, ...).

Afin de faciliter la communication des fiches de non-conformité et leur traitement, le titulaire mettra en place une adresse mail dédiée à l'envoi et la réponse des fiches.

Le titulaire est tenu de répondre dans tous les cas aux fiches de non-conformité mineures dans les 3 jours ouvrés et aux majeures dans les 24 heures suivant l'envoi de celles-ci.

ARTICLE 10. STATISTIQUES

Le titulaire adressera au service des marchés du CROUS de Poitiers un récapitulatif annuel des commandes par site comprenant :

- Variétés, appellations, conditionnement, calibrage des articles livrés,
- Eléments Egalim des articles livrés
- Lieux de productions des articles livrés
- Volumes livrés par article.

ARTICLE 11. PENALITES

11.1 – Pénalités pour retard d'envoi des tarifs

En cas de non-respect par trois fois de la date d'envoi limite des tarifs dans le cadre de la révision de prix (cf. annexe 2 du présent CCP) au service des marchés du CROUS de Poitiers, il sera appliqué au titulaire une pénalité forfaitaire de 30 €.

11.2 – Pénalités pour retard

Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré.

Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = V * R / 1000$$

Dans laquelle :

P = le montant de la pénalité

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la partie des prestations en retard

R = le nombre de jours en retard

Le montant de la pénalité ne pourra dépasser le montant même de la prestation défaillante. Le montant total des pénalités ne pourra dépasser 10 % du montant total du marché.

S'ajouteront à ces pénalités un minimum forfaitaire de 40 € pour couvrir les frais de recouvrement.

Si le fournisseur n'est pas en mesure de satisfaire la commande, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de s'approvisionner auprès d'un fournisseur de son choix, la différence de prix sera supportée par le fournisseur défaillant.

Le montant cumulé de toutes les pénalités encourues par le titulaire du présent marché sera défalqué directement du montant des prochaines factures présentées par ledit titulaire. Si le montant des pénalités applicables est supérieur au montant de la facture sur laquelle elles apparaissent, la facture laissera apparaître un solde négatif qui sera traité sous forme d'avoir pour les prochaines factures à venir.

11.3 – Pénalités pour non-respect des exigences en termes de qualité et de calibres

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, si durant l'exécution du marché il était constaté la livraison de fruits et légumes de 1^è gamme qui ne répondraient pas aux exigences de maturité et de calibres telles que définies à l'article 4.2 du présent document, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire de 20% du montant des fournitures non conformes en termes de maturité et de calibre.

11.4 – Pénalités pour absence de livraison

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

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

11.5 – Pénalités pour retard de réponse aux fiches de non-conformité

En cas de non-respect du délai de réponse aux fiches de non-conformité (cf. article 9 du présent CCP), le CROUS de Poitiers appliquera une pénalité de 10 euros par jour de retard et par fiche.

ARTICLE 12. RESILIATION

Toute résiliation sera effectuée conformément aux dispositions des articles 29, 32 et 36 du CCAG - FCS et dans tous les cas, par lettre recommandée avec accusé de réception.

12.1 – Résiliation à la demande du CROUS

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles (non-respect des horaires et jours de livraison, produits non conformes, etc....) qui entrave de façon répétée le bon fonctionnement des structures de restauration et le service rendu aux usagers, le Crous peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le Titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

12.2 – Résiliation à la demande du titulaire

Dans l'hypothèse où le titulaire doit solliciter la résiliation du marché (par exemple, forte augmentation des prix engendrant pour le titulaire des ventes à perte, fin d'activité de l'entreprise, ...), il informe le représentant du Crous des motifs de sa demande et indique la date à laquelle la résiliation pourrait être envisagée, compte tenu d'un délai minimum de quatre mois entre la date de sa demande et la cessation effective du marché.

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

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

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

ARTICLE 13. OBLIGATIONS DU TITULAIRE

13.1 – Obligation de résultat

La prise en charge des prestations définies au présent marché constitue un contrat avec obligation de résultat.

Les titulaires s'engagent :

- à répondre dans les délais contractuels aux bons de commande qui leur sont adressés
- à faire des offres régulières, acceptables et appropriées lors de la sollicitation par les bons de commande,
- à fournir des denrées alimentaires garantissant la santé et le bien être des consommateurs,
- à assurer la réception, le traitement et la livraison des commandes de l'ensemble des produits faisant l'objet du marché sur l'ensemble des sites de livraison. La manutention jusqu'aux lieux de stockage de ces sites est à la charge des Titulaires. Les risques afférents au transport des produits jusqu'au lieu de livraison incombent au titulaire concerné. Les Titulaires sont responsables des opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement, d'arrimage et de déchargement.

- à livrer des produits qui répondent aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de la livraison, en ce qui concerne leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition, conditionnement, présentation, emballage, étiquetage et transport,
- à faire en sorte que leurs interventions se déroulent en respectant la sécurité des personnels et ne provoquent pas de désordre dans les locaux des sites de livraison,
- à conserver les denrées à bonne température,
- à assumer, sous leur responsabilité exclusive, dans leurs locaux, lieux de stockage, camions de livraison, et sur les sites de livraison, l'hygiène, l'organisation du travail, la discipline, le respect des consignes, l'administration et la bonne tenue de leur personnel,
- à contrôler régulièrement le bon déroulement de la mission qui leur est confiée, et le respect des consignes données à leur personnel,
- à assurer la permanence de ces prestations, de telle façon que la mission, objet du présent accord-cadre, soit parfaitement remplie,
- à prévenir le Crous de toutes ruptures de stock sur un produit et à proposer un produit de remplacement en quantité équivalente et à un prix inférieur ou égal au prix du produit en rupture,
- à répondre et à traiter dans les 7 jours calendaires les non-conformités qui leur sont adressées.

13.2 – Obligation de discrétion

Par ailleurs, les titulaires et leurs personnels sont tenus, sans limitation de durée, par une stricte obligation de secret et de discrétion concernant les informations de toute nature, écrites ou orales, relatives à l'activité, à l'organisation et au personnel du Crous que l'exécution du présent marché l'amènerait à connaître. Les titulaires reconnaissent que toute divulgation lèserait les intérêts du Crous et engagerait leur responsabilité.

13.3 – Obligation de résolution des dysfonctionnements

Les titulaires doivent particulièrement veiller à livrer en quantité et qualité les fournitures commandées.

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

Les dysfonctionnements majeurs – impactant de manière importante l'offre de restauration aux étudiants, tels que :

- des alertes de risques sanitaires,
- des manques importants et répétés sur les quantités commandées,
- des ruptures répétées de produits listés au BPU,
- des changements significatifs unilatéraux de prix,

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

13.4 – Obligations administratives

Le titulaire est tenu de notifier immédiatement au pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution du marché, qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise ou la société,
- à la forme de l'entreprise ou de la société,
- à la raison sociale de l'entreprise ou de la société ou à sa dénomination,
- à l'adresse du siège de l'entreprise ou de la société,
- au capital social de l'entreprise ou de la société,
- à la fusion de l'entreprise avec un tiers ;
- à la cession de l'entreprise, d'une ou de plusieurs branches d'activité, de cessions d'actifs,
- et généralement toutes les modifications importantes du fonctionnement de l'entreprise.

Ces modifications font l'objet, soit d'un certificat administratif émanant du pouvoir adjudicateur, soit d'un avenant signé par les deux parties. Si le titulaire néglige de se conformer à cette obligation, le pouvoir adjudicateur ne saurait être tenu pour responsable des retards de paiement des factures présentant une anomalie par comparaison aux indications figurant dans les actes constitutifs du marché, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont le pouvoir adjudicateur n'aurait pas été informé.

ARTICLE 14. CLAUSE ENVIRONNEMENTALE

Le prestataire doit mettre tout en œuvre afin de respecter les prescriptions environnementales telles que décrites dans le Grenelle de l'environnement II et selon la réglementation régissant son secteur d'activité.

Le candidat fournira avec précision les éléments relevant de sa politique écoresponsable, notamment :

- La provenance géographique des produits proposés au BPU ainsi que le nombre d'intermédiaire
- Le détail des labels proposés et leur plus-value (sur les produits n'ayant pas de label exigé)
- Les modalités de livraison éco responsable (types de camion, circuits d'acheminement, type de contenant...)

ARTICLE 15. RESPONSABILITES ET ASSURANCES

15.1 – Responsabilités

Le titulaire du marché assume la direction et la responsabilité de l'exécution des prestations qui lui sont confiées. En conséquence, il est seul responsable des dommages que l'exécution des prestations peut causer directement ou indirectement :

- A son personnel, aux agents du CROUS ou à des tiers (notamment les usagers du CROUS)
- A ses biens, aux biens appartenant au CROUS ou à des tiers (notamment les usagers du CROUS)

Par conséquent, à la suite de toute intervention, les frais de réparation de toute dégradation de biens mobiliers ou immobiliers sont à la charge du titulaire.

15.2 – Assurances

Le titulaire doit justifier, dans un délai de 5 jours ouvrables à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de contrats d'assurance permettant de garantir sa responsabilité à l'égard des personnels du Crous et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution de l'accord-cadre. Cette justification est effectuée au moyen d'une attestation d'assurance établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

Le démarrage du marché est subordonné à la remise de l'attestation d'assurance établissant l'étendue de la responsabilité garantie. À tout moment durant l'exécution, le titulaire doit être en mesure de fournir cette attestation d'assurance sur demande du Crous dans un délai de 5 jours ouvrables à compter de la réception de la demande.

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

ARTICLE 16. REGLEMENTS DES DIFFERENDS ET LITIGES

Le candidat peut exercer un recours gracieux contre la décision auprès du Crous de Poitiers sous deux mois à compter de la réception du présent courrier.

Il peut également exercer un référé précontractuel avant la conclusion du contrat (Articles L 551-1 / R 551-1 et suivants du code de justice administrative), un référé contractuel dans les 31 jours à compter de la publication de l'avis d'attribution ou dans un délai de six mois à compter du lendemain de la conclusion du marché si un tel avis n'a pas été publié (Articles L 551-13 / R 551-7 et suivants du CJA), ou un recours de plein contentieux dans un délai de 2 mois à compter des mesures de publicité appropriées de la conclusion du contrat.

Ces différents recours sont introduits devant le tribunal administratif compétent à savoir :

Tribunal Administratif de Poitiers
15 rue de Blossac
86000 POITIERS
Tél : 05 49 60 79 19
Mail : greffe.ta-poitiers@juradm.fr