



Fourniture et livraison de poissons, mollusques et crustacés frais distribués dans le cadre d'un circuit court issus d'un mode de production respectueux de l'environnement

MAPA/2025-63

**Marché A Procédure Adaptée
Article L2123-1 et R2123-1 du CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE**

Table des matières

Préambule.....	4
ARTICLE 1. NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR PUBLIC	4
1.1 Autorité contractante	4
1.2 Titulaire du marché	4
1.3 Comptable assignataire.....	4
ARTICLE 2. OBJET ET FORME DU MARCHÉ.....	5
2.1 Objet du marché	5
2.2 Conditions de la consultation	5
ARTICLE 3. PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ	5
3.1 Pièces constitutives du marché.....	5
3.2 Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché	6
3.2.1 Clause de réexamen	6
3.2.2 Passation de marché négocié sans publicité ni mise en concurrence.....	6
3.3 Pièces à délivrer au Titulaire du marché	6
ARTICLE 4. DUREE DU MARCHÉ	6
ARTICLE 5. PRIX DU MARCHÉ	7
5.1 Contenu des prix.....	7
5.2 Prix initiaux	7
5.3 Révision des prix	7
5.3.1 Actualisation des prix.....	7
5.3.2 Modalités de variation des prix	8
ARTICLE 6. EXÉCUTION DU MARCHÉ	9
6.1 Commandes	9
6.2 Livraison.....	10
6.2.1 Modalités de livraison.....	10
6.2.2 Emballage, conditionnement.....	10
6.2.3 Transport	11
6.2.4 Ruptures d'approvisionnement	11
6.2.5 Arrêt de commercialisation d'un produit	12
6.2.6 Prolongation des délais de livraison.....	12
6.2.7 Sursis de livraison	12
6.3 Opérations de vérification	12
6.3.1 Vérifications des livraisons	12
6.3.2 Vérifications quantitatives	12
6.3.3 Vérifications qualitatives	13
6.3.4 Récapitulatif des actions de contrôle réalisées par l'EPSM à la réception	13
6.4 Obligations du Titulaire.....	14
6.4.1 Clause de confidentialité	14
6.4.2 Assurances	14

6.4.3 Vérification de la situation du Titulaire au regard de ses obligations sociales et fiscales 14

ARTICLE 7.	QUALITE ET SPECIFICATION DES PRODUITS	14
7.1	Qualité et descriptif des produits.....	14
7.2	Etat et provenance du produit.....	15
7.3	Labels	15
7.4	Découpe, préparation et calibrage	15
7.5	Traçabilité et Étiquetage.....	15
7.6	Politique d'approvisionnement durable.....	16
7.7	Mesures Sanitaires.....	17
ARTICLE 8.	PENALITES	17
ARTICLE 9.	RESILIATION DU MARCHE	18
ARTICLE 10.	MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE	18
10.1	Avance	18
10.2	Retenue de garantie.....	18
10.3	Modalités de paiement.....	18
10.3.1	Etablissement des factures	18
10.3.2	Délai de paiement.....	18
10.3.3	Intérêts moratoires.....	19
ARTICLE 11.	DIFFERENDS ET LITIGES	19
ARTICLE 12.	DEROGATION AU CCAG/FCS.....	19

Préambule

Il a été créé par convention constitutive du 1er juillet 2016, le Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) du Loiret, auquel est intégré l'EPSM Georges DAUMEZON depuis le 1er novembre 2016.

Le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans a été désigné établissement support du GHT du Loiret assurant notamment la « fonction achats » pour le compte des établissements parties au groupement. Dans ce cadre, il assure notamment la passation du marché.

La consultation est passée pour les besoins de l'EPSM Georges DAUMEZON qui est le donneur d'ordre.

ARTICLE 1. NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR PUBLIC

1.1 Autorité contractante

Le marché est signé par le Directeur Général du **Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans** sis 14 avenue de l'hôpital CS 86709 45067 Orléans cedex 2 ou par son représentant légal.

Ci-après désigné : « **le CHU** »

Dans l'exécution du marché, il est représenté par le Directeur des Achats et de la Logistique pour le compte de :

Etablissement Public de Santé Mentale Georges DAUMEZON

1 route de Chanteau - BP 62016

45402 Fleury les Aubrais

Ci-après désigné : « **l'EPSM** »

1.2 Titulaire du marché

Le Titulaire du marché est le fournisseur qui conclut le marché avec le Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans représenté par son Directeur Général.

Ci-après désigné : « **le Titulaire** »

1.3 Comptable assignataire

Monsieur le Comptable de la Trésorerie Hospitalière Départementale

9 avenue du Président John Kennedy

Cs 30043

45077 ORLEANS CEDEX 2

02.38.24.62.00

ARTICLE 2. OBJET ET FORME DU MARCHÉ

2.1 Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de poissons, mollusques et crustacés frais distribués dans le cadre d'un circuit court et issus d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) a pour objet de fixer les dispositions applicables au marché et déterminer les conditions de son exécution.

2.2 Conditions de la consultation

Les dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services issu de l'arrêté du 30 mars 2021 s'appliquent au présent marché, sauf dispositions contraires expressément indiquées dans le présent CCP.

La procédure est organisée selon une procédure adaptée conformément aux articles L2123-1 et R 2123-1 du Code de la commande publique.

La prestation composée d'un lot unique fera l'objet d'un accord cadre à bons de commande conclu en mono titularisation en application des articles L 2125-1 et R 2162-1 à R2162-14 du Code De La Commande Publique.

Le marché est conclu sans minimum.

Le montant maximum annuel est de 30 000 € HT.

Le montant maximum sur la durée du marché, périodes de reconductions incluses est de 120 000 € HT.

Le titulaire ne pourra pas se prévaloir d'un minimum de facturation.

ARTICLE 3. PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ

3.1 Pièces constitutives du marché

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, le marché est constitué par les pièces contractuelles énumérées ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- L'Acte d'Engagement (AE) de l'accord-cadre souscrit par le Titulaire ;
- Le Bordereau des prix unitaires et le taux de remise ;
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) de l'accord-cadre valant CCAP et CCTP dont l'exemplaire conservé dans les archives du Centre Hospitalier Universitaire d'Orléans fait seul foi ;
- Le mémoire technique du candidat ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG-FCS) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 30 mars 2021 publié au JORF le 1er avril 2021) sauf stipulations contraires indiquées dans le CCP. Ce document n'est pas fourni mais il est réputé être connu du Titulaire ;
- Le protocole de chargement et déchargement et son annexe : plan de circulation.

Les modalités propres au Titulaire qui pourraient être mentionnées sur les documents de celui-ci (comme notamment ses conditions générales de ventes) et qui sont contradictoires avec les documents contractuels (notamment le CCP et CCAG-FCS) ne s'appliqueront pas au présent marché. De telles clauses contraires sont réputées non-écrites.

3.2 Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché

3.2.1 Clause de réexamen

Après sa conclusion, le marché pourra être modifié conformément aux articles L2194-1 et R2194-1 et suivants du Code de commande publique. Le marché peut être modifié lorsque la modification est rendue nécessaire par des circonstances qu'un acheteur diligent ne pouvait pas prévoir ou des travaux, fournitures ou services supplémentaires sont devenus nécessaires.

Les modifications portent sur l'ajout ou le retrait d'un produit au bordereau de prix unitaires ou sur un changement mineur des modalités de livraison.

3.2.2 Passation de marché négocié sans publicité ni mise en concurrence

Le présent marché pourra être complété par la passation de marché négocié sans publicité ni mise en concurrence, conformément aux articles R2122-3, R2122-4 et R2122-7 du Code de commande publique.

3.3 Pièces à délivrer au Titulaire du marché

Le marché est établi en un seul original conservé par l'EPSM qui fait parvenir un exemplaire unique copie de l'acte d'engagement au Titulaire du marché.

Le marché n'est définitif et n'engage l'EPSM à compter de la date de réception de la notification par le Titulaire du marché.

ARTICLE 4. DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter de la date de notification du marché. A l'issue de cette période, le marché pourra être reconduit tacitement trois (3) fois par période d'un an.

La durée totale du marché, période(s) de reconduction incluse(s) ne peut excéder quatre (4) ans.

En application de l'article R2112-4 du Code de la Commande Publique, le Titulaire ne peut refuser la reconduction du marché.

Le pouvoir adjudicateur ou son représentant pourra prendre la décision de ne pas reconduire le marché par lettre recommandée avec accusé de réception trois (3) mois avant chaque date anniversaire du marché. Le Titulaire ne percevra aucune indemnité.

La notification consiste en une remise au Titulaire de la copie de l'acte d'engagement signé par le Directeur Général du CHU. Cette transmission est effectuée via le profil acheteur de l'EPSM. Le Titulaire doit impérativement transmettre une adresse électronique valide pendant toute la durée du marché et s'engage en cas de modification de celle-ci à avertir le service acheteur dans les plus brefs délais.

Conformément à l'article R2185-1 du Code de la Commande Publique, le pouvoir adjudicateur peut à tout moment mettre fin à la procédure et la déclarer sans suite pour des motifs d'intérêt général.

ARTICLE 5. PRIX DU MARCHÉ

5.1 Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu d'exécution.

Il ne peut être facturé aucun frais supplémentaire correspondant à des minimas de commande, que ce soit en quantité et/ou en valeur.

5.2 Prix initiaux

Le marché est conclu à prix unitaires.

Les prix unitaires figurent sur le bordereau des prix unitaires (BPU).

La remise consentie par le Titulaire et mentionnée au bordereau des prix unitaires est ferme pendant toute la durée du marché (périodes de reconductions incluses).

Complément de l'offre

Au titre de complément de l'offre, les articles entrant dans l'objet du marché mais ne figurant pas dans le bordereau des prix unitaires, pourront être commandés selon les modalités ci-après. Le fournisseur devra fournir un devis en fonction du catalogue ou des tarifs de référence et du taux de remise applicable stipulé dans le bordereau des prix (BPU).

En cas d'acceptation par l'EPSM un bon de commande sera émis et rattaché au marché sans qu'il soit besoin de conclure un avenant.

Le catalogue des produits ou tarifs de référence (hors BPU) est transmis de manière hebdomadaire, au responsable de la restauration : claudia.foucault-henon@epsm-loiret.fr (copie à cedrick.rouge@epsm-loiret.fr)

Offres promotionnelles

Le titulaire doit faire bénéficier l'EPSM des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle. Ces prix s'appliqueront aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché. Le titulaire du marché s'engage à informer le responsable de la restauration et le service des achats achats@epsm-loiret.fr de toute offre promotionnelle applicable au présent marché. Cette information est transmise de manière hebdomadaire. Elle précise la nature des produits concernés, la période de validité et les conditions tarifaires applicables. Les prix « promotions » se substitueront automatiquement aux prix du marché sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant et seront clairement identifiés sur les factures.

5.3 Révision des prix

5.3.1 Actualisation des prix

Les prix du marché sont actualisables

Par dérogation à l'article 10.1.2 du CCAG FCS, les prix sont établis hors taxes et en euros sur la base des conditions économiques du mois correspondant à la date limite de réception des plis ; ce mois est appelé mois zéro « Mo » (mois de référence). Les prix seront actualisés si un délai supérieur à trois mois s'écoule entre la date à laquelle le candidat a fixé son prix dans l'offre et la date de début d'exécution des prestations.

L'actualisation est effectuée par application du tarif du candidat.

Le Titulaire adressera un nouveau bordereau des prix unitaire à l'EPSM par écrit (Lettre recommandée avec Accusé de réception).

5.3.2 Modalités de variation des prix

Les prix sont déclarés fermes pour les 6 premiers mois à compter de la date de notification du marché. A l'issue de cette période, ils seront révisibles tous les 6 mois.

La révision sera calculée selon la formule suivante : $P_n = P_o \times (I_n/I_o)$

Où :

P_n : Prix révisé,

P_o : Prix à la date de remise des offres (pour la première révision) puis à la date d'application de la dernière révision (pour les révisions suivantes),

I_n : Dernier indice définitif connu à la date de calcul de la révision,

I_o : Dernier indice définitif connu à la date de remise des offres (pour la première révision) puis à

la date de calcul de la révision précédente (pour les révisions suivantes).

Pour le poisson l'indice retenu est l'Indice INSEE identifiant 010763668 – Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.20.1 – Poissons frais, réfrigérés, congelés ou surgelés.

Pour les crustacés et les mollusques l'indice INSEE retenu est l'identifiant 010764066- Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.20 - Préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche

Si l'indice retenu venait à être arrêté, l'indice de remplacement proposée par l'INSEE serait adopté. Lors de la première révision suivant cette modification, le coefficient de raccordement calculé par l'INSEE sera appliqué sur l'indice de la nouvelle série. Ce calcul ne sera fait qu'une unique fois.

La demande de révision devra être formulée par l'envoi d'un courrier en recommandé avec accusé de réception ou d'un mail adressé au service des achats achats@epsm-loiret.fr moyennant un préavis d'un (1) mois avant la date d'application de la révision. La révision de prix sera envisagée à la baisse comme à la hausse.

Le titulaire devra joindre à sa demande de révision le BPU avec les prix actuels et les prix révisés et la variation en % ligne à ligne.

Le taux de remise sur catalogue octroyée par le titulaire pour toute commande d'un article (hors BPU) restera, quant à lui, ferme pour la durée du marché, périodes de reconduction incluses.

ARTICLE 6. EXÉCUTION DU MARCHÉ

6.1 Commandes

Le service Achat de l'EPSM est le seul donneur d'ordre en matière de commandes dans le cadre du présent accord-cadre.

Les commandes sont effectuées au fur et à mesure des besoins, par émission d'un bon de commande signé par la personne habilitée à engager l'établissement ou par son représentant.

Le bon de commande précise :

- le numéro de marché,
- la référence au marché
- la désignation du produit
- la quantité commandée,
- le prix d'engagement correspondant au prix du marché,
- le lieu et la date (ou délai) de livraison,
- l'adresse de facturation,

Tout produit livré en dehors d'un bon de commande régulier demeure à la charge personnelle du Titulaire, sans recours possible contre l'administration qui ne répond ni de la conservation ni de la restitution de la fourniture.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre, dans le respect des dispositions des articles R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique.

Les bons de commande sont des documents écrits, notifiés au Titulaire, qui déterminent les prestations de l'accord-cadre dont l'exécution est demandée ainsi que leurs quantités.

Aucun rythme de commande ni quantité ne peut être imposé à l'EPSM. Le Titulaire s'engage à livrer les quantités exactes commandées.

Aucun frais supplémentaire ne peut être facturé pour des commandes jugées de faible importance par le Titulaire.

Dans ses commandes, l'EPSM n'est tenu à aucune quantité minimale.

➤ **Il n'y a pas de frais afférents à des minima de commande que ce soit en quantité ou en valeur.**

Le Titulaire accuse réception, par courriel du bon de commande. A défaut, ce document est réputé reçu dans un délai de 24 heures.

L'EPSM G DAUMEZON se réserve le droit :

- D'émettre des bons de commande au plus tard le lundi avant 11h pour une livraison le jeudi de la même semaine ou la veille si le jeudi est férié.
- De réajuster sans frais supplémentaires, les quantités commandées en fonction des variations de patientèle au plus tard J- 3 avant le jour de livraison prévue.

6.2 Livraison

6.2.1 Modalités de livraison

Les produits objets de la consultation devront être livrés à l'adresse suivante :

Etablissement Public de Santé Mentale de l'EPSM
Bâtiment « Restauration »
1 route de Chateau
45400 Fleury-les-Aubrais

Contact du responsable de la restauration

Contact : claudia.foucault-henon@epsm-loiret.fr Téléphone Bureau : 02.38.60.57.38
cedrick.rouge@epsm-loiret.fr

Sauf indication contraire dans le bon de commande, la livraison hebdomadaire devra être effectuée **le jeudi entre 6 h30 et 11 h**.

Si le jeudi est un jour férié, le prestataire effectuera la livraison la veille du jeudi férié.

La livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison précisant le nom et adresse du prestataire, le numéro du présent contrat, la date de livraison, l'identification et les quantités livrées, la catégorie de marchandise, l'origine, le label, le poids net et les prix unitaires. Il est établi un bon de livraison distinct pour chaque bon de commande.

Aucun minimum de commande n'est imposé par livraison.

Le titulaire doit, lors de sa livraison, se conformer aux consignes en vigueur dans l'établissement /le service réceptionnaire et permettre la visite du véhicule à la livraison tant à l'entrée qu'à la sortie de l'établissement.

En cas de non-respect des modalités de livraison, des pénalités forfaitaires seront appliquées telles que définies à l'article 8 du CCP

6.2.2 Emballage, conditionnement

L'emballage doit être conforme aux normes définies par la réglementation nationale et communautaire.

En application de l'article 20.2 du CCAG FCS, les emballages sont de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. Ils doivent être de qualité appropriée aux conditions et aux modalités de transport.

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène et afin de limiter l'impact environnemental des emballages :

- Le conditionnement du poisson frais sur glace devra être réalisé dans des emballages recyclables ou compostables, à base de carton.
- L'usage de plastique sera proscrit, sauf lorsque la demande émane de l'Acheteur.

L'emballage devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Les produits seront livrés dans leurs emballages d'origine fermés et non fractionnés. Le conditionnement devra permettre l'identification du lot de fabrication.

Les modalités de conditionnement/emballage sont précisées dans l'offre technique du titulaire.

Aucun produit ne sera accepté si l'emballage est souillé, brisé ou si l'étiquetage est illisible ou absent.

En cas de non-respect des modalités de conditionnement et d'emballage, une pénalité forfaitaire sera appliquée telle que prévue à l'article 8 du CCP.

6.2.3 Transport

Le transport doit être conforme aux normes définies par la réglementation nationale et communautaire, notamment à l'instruction technique en vigueur portant sur les exigences réglementaires relatives aux températures de conservation des produits de la pêche en fonction de leur état tout au long de la filière.

En application de l'article 20.3 du CCAG-FCS, les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage incombent au titulaire.

Les denrées seront transportées dans des véhicules propres de manière à éviter toute souillure. Le personnel de livraison devra porter une tenue propre et adaptée à la manipulation des denrées et respecter les obligations en vigueur en matière d'hygiène, notamment par l'application des principes HACCP.

6.2.4 Ruptures d'approvisionnement

Une fois le bon de commande devenu ferme et définitif conformément aux dispositions de l'article 6.1 du CCP, le titulaire est tenu de l'honorer intégralement, sans possibilité de se rétracter.

Toute impossibilité d'exécution partielle ou totale pour cause de rupture de stock ne peut être admise qu'à titre exceptionnel, lorsqu'elle est avérée, indépendante de la volonté du titulaire, et signalée au plus tard 48 heures avant la date de livraison prévue.

Cette notification écrite du titulaire doit être motivée par un justificatif probant démontrant la réalité et l'imprévisibilité de la situation. Le titulaire proposera alors au responsable de la restauration un produit de remplacement strictement équivalent en prix, spécifications techniques, grammage, conditionnement et de qualité équivalente ou supérieure. En cas d'accord de l'EPSM, la livraison du produit de substitution devra intervenir dans les mêmes délais que ceux initialement prévus pour le produit en rupture.

À défaut de proposition conforme ou en cas de refus du produit de remplacement, l'EPSM se réserve le droit de s'approvisionner auprès d'un autre fournisseur, le surcoût éventuel étant intégralement supporté par le titulaire.

À défaut de proposition alternative équivalente acceptée par l'EPSM, la situation sera assimilée à une non-exécution du bon de commande, et donnera lieu à l'application de la pénalité correspondante prévue à l'article 8 du CCP.

Indépendamment de l'acceptation ou non d'une solution alternative proposée par le titulaire, le non-respect des règles relatives aux ruptures de stock, notamment le non-respect du délai de prévenance ou l'absence de justification probante, constitue un manquement contractuel entraînant l'application de la pénalité correspondante prévue à l'article 8 du CCP.

6.2.5 Arrêt de commercialisation d'un produit

Dans le cas où un produit n'est plus commercialisé, le titulaire propose au pouvoir adjudicateur un produit de remplacement sans modification de prix dans un délai de deux (2) semaines.

En cas d'accord, l'EPSM rédigera un certificat administratif.

Si aucun produit n'est proposé ou si le produit proposé ne correspond pas aux attentes de l'EPSM, ce dernier pourra s'approvisionner auprès d'un autre fournisseur, la différence entre le prix du marché et le prix facturé par ce fournisseur étant aux frais du titulaire du marché.

6.2.6 Prolongation des délais de livraison

Par dérogation de l'article 13.3 du CCAG/FCS, le titulaire ne peut pas demander une prolongation du délai de livraison.

6.2.7 Sursis de livraison

Un sursis de livraison peut être accordé, par le pouvoir adjudicateur, au Titulaire du marché conformément à l'article 21.5 du CCAG-FCS. Le délai de sursis de livraison est limité au lendemain de la date de livraison initiale avant 7h du matin.

6.3 Opérations de vérification

Les denrées seront réceptionnées, reconnues, vérifiées à la livraison, par le responsable de la restauration de l'EPSM ou son représentant. Le prestataire est tenu d'être présent au moment de la livraison ou de se faire représenter.

Par dérogation à l'article 27.3 du CCAG-FCS, l'absence du prestataire ou de son représentant ne permet pas la réception des marchandises et fait obstacle à la validation des opérations de vérifications.

Il est délivré au prestataire ou à son représentant, un récépissé attestant la conformité des produits livrés, signé au directeur de l'établissement ou de son représentant, ce récépissé ne préjugant pas de l'acceptation définitive de la fourniture livrée.

La signature de l'agent réceptionnaire ou l'établissement d'un récépissé atteste exclusivement de la livraison des fournitures à l'EPSM. Seuls les services de contrôle de l'EPSM sont habilités à décider de l'acceptation qualitative et quantitative des fournitures.

6.3.1 Vérifications des livraisons

En application de l'article 27.1, 27.2 et 28.1 du CCAG-FCS, les prestations faisant l'objet du contrat seront soumises à des vérifications qualitatives et quantitatives destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du contrat.

6.3.2 Vérifications quantitatives

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des produits commandés dans les conditions prévues aux articles 29 et suivants du CCAG-FCS.

Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'EPSM peut mettre le Titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

En cas de non- conformité entre la quantité livrée, ledit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

6.3.3 Vérifications qualitatives

Ces vérifications ont pour but de vérifier les emballages, les étiquetages, l'intégrité ainsi que la conformité aux conditions fixées dans le présent contrat et au bon de commande émis.

Elles sont effectuées dans les locaux de l'EPSM par les agents désignés à cet effet.

L'EPSM s'assure de tels vérifications, essais, contrôle analyses, expertises qu'il juge nécessaires afin de s'assurer que les fournitures remplissent les conditions du contrat et notamment qu'elles sont conformes aux normes obligatoires.

Le prestataire peut être convoqué à ces vérifications et s'y faire entendre. La réception n'est définitive qu'après achèvement complet des vérifications en quantité et qualité lorsqu'elles sont concluantes.

Si les fournitures de denrées ne sont pas conformes, elles seront refusées et devront être remplacées immédiatement par le titulaire, sur demande du responsable de restauration de l'EPSM ou son représentant, transmise par tout moyen permettant d'en constater la validité. Les frais de retour seront à la charge du titulaire.

6.3.4 Récapitulatif des actions de contrôle réalisées par l'EPSM à la réception

Norme attendue		Action si non-conforme
Température à cœur	Entre 0°C et +2°C	Refus immédiat
Aspect de la glace	Brillante, non fondue, propre	Alerte ou refus
Odeur	Fraîche, marine (pas d'ammoniaque)	Refus immédiat
Intégrité du produit, de l'emballage et du conditionnement	Traçabilité conforme aux spécificités exigées dans le présent marché, Etiquetage obligatoire et lisible du produit, emballages sans accroc, propres, etc.... Conditionnement, caisses non cassées, non ouvertes	Alerte ou refus
Respect des normes en vigueur relatives à la livraison	Véhicule conforme aux normes en vigueur, tenue vestimentaire conforme aux normes d'hygiène et de sécurité	Alerte sur non-conformité ou refus selon la nature et le degré de non-conformité

Cette liste peut être modifiée pendant toute la durée d'exécution du présent marché, par avenant.

En cas de non-respect des normes attendus, une pénalité forfaitaire sera appliquée telle que prévue à l'article 8 du CCP.

6.4 Obligations du Titulaire

6.4.1 Clause de confidentialité

Dans le cadre du présent contrat, toute personne intervenant sur le site de l'EPSM Georges DAUMEZON est soumise au secret, conformément aux dispositions de l'article L1110-4 alinéa 2 du Code de la Santé Publique. Ce secret couvre toutes les informations confidentielles ou non, confiées ou constatées, se rapportant au patient lui-même ou à des tiers (famille, proches du malade...) que leur révélation soit potentiellement nuisible ou pas.

6.4.2 Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, le titulaire doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

6.4.3 Vérification de la situation du Titulaire au regard de ses obligations sociales et fiscales

L'ensemble des pièces mentionnées aux articles D8222-5, D8222-7 et D8222-8 du code du travail, ainsi que celle définie par l'article D8254-2 ou D8254-5 du même code sont à produire tous les six mois, jusqu'à la fin de l'exécution du contrat.

Pour les contrats d'une valeur égale ou supérieure à 5000 € HT, le titulaire doit aussi respecter les règles applicables en matière de lutte contre le travail dissimulé en fournissant une attestation de vigilance.

Les mêmes obligations s'imposent aux contrats de sous-traitance d'au moins 5 000 € HT, c'est à dire que le titulaire d'un contrat public doit fournir les pièces prouvant que son sous-traitant respecte lui aussi ses obligations.

ARTICLE 7. QUALITE ET SPECIFICATION DES PRODUITS

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande.

Les produits devront, à la date de leur livraison, être conformes aux normes et à la législation en vigueur, notamment celles liées aux produits issus de l'Agriculture Biologique ou aux produits labellisés.

7.1 Qualité et descriptif des produits

L'ESPM en tant qu'établissement de santé porte une attention particulière à la qualité des produits, notamment en termes de sécurité alimentaire et de nutrivigilance.

Dans ce cadre, le titulaire doit s'engager à minima, à :

- Garantir un contrôle rigoureux du désarêtage manuel ou mécanique. Tout produit livré présentant un risque d'arêtes pourra être refusé ;
- S'assurer que les produits ne présentent aucune odeur ammoniacale ni exsudat excessif ;
- Mettre en place un procédé de conditionnement permettant de ne pas altérer le produit et d'éviter la "brûlure" du filet tel que précisé dans son offre technique ;

- S'assurer que la mise sous Glace réalisée par glace hydrique propre issue d'eau potable, soit en quantité suffisante pour couvrir le produit ;
- S'assurer que la température de livraison est conforme à la réglementation en vigueur.

7.2 Etat et provenance du produit

Seuls les produits frais et jamais congelés sont acceptés.

L'indice de fraîcheur conforme aux normes européennes est à minima Extra ou A.

Pour les crustacés et les coquillages, les produits doivent être issus de zones de production classées A.

Les encornets sont uniquement de la famille des loligo vulgaris.

Les poissons sont exclusivement de saison dans les zones de pêche limitées aux eaux européennes (au sens de continent), sauf demande expresse de l'acheteur.

7.3 Labels

Le titulaire s'engage à fournir des produits répondant aux objectifs de la loi EGalim (50% de produits de qualité et durables, dont 20% de Bio).

Les labels suivants sont privilégiés :

- Produits durables : Certification MSC (pêche sauvage), ASC (aquaculture), Ecolabel « Pêche Durable », Friend of the Sea (FOS) ou équivalent pour garantir la préservation des stocks.
- Haute Qualité : Priorité aux produits Label Rouge, Pavillon France ou équivalent pour garantir la fraîcheur et le soutien à la filière française.
- Agriculture Biologique : Au moins 2 produits doivent être référencés « BIO » de l'Union européenne
- Pour les moules, seule l'appellation d'origine protégée (AOP) est acceptée.

7.4 Découpe, préparation et calibrage

Produits	Poissons Frais	Crevettes fraîches	Encornets	Moules « AOP »
Préparations	Livrés en filets ou portions,	Décortiquées ou avec queue	Livrés "prêts à cuire" : nettoyés, sans peau, sans cartilage (plume) et sans bec. .	Livrés, nettoyés pour cuisson
Spécificités	Sans peau et garanti sans arêtes / Portion de 140 grammes (tolérance +/- 10 g)	Absence de traitement aux sulfites au-delà des normes réglementaires. Calibre 30-40 uniquement	Présentation en anneaux ou en tubes Selon les besoins.	Calibrage selon référentiel de l'AOP

7.5 Traçabilité et Étiquetage

Outre les mentions obligatoires réglementaires devant être précisés pour chaque livraison de produits frais l'étiquetage doit également inclure les mentions suivantes :

- Le nom commercial et le nom scientifique (ex : Loligo vulgaris pour le calamar) ;
- Le logo et le type de label (Bio, MSC/ASC) de manière visible et lisible ;

- La mention 'Garanti sans arêtes' pour les filets de poisson ;
- La mention "Pavillon France" : Si origine française ;
- Indice de fraîcheur : Extra ou A ;
- La méthode de production (pêché en mer, en eaux douces ou élevé) ;
- La zone de capture FAO ou le pays d'élevage ;
- L'engin de pêche utilisé (priorité aux engins sélectifs) ;
- La date limite de consommation (DLC) : les produits doivent avoir une DLC permettant leur préparation dans les 48 heures à compter de la date de livraison ;
- La DLC doit être la même pour chaque lot et catégorie de produit.

L'étiquetage doit être protégé afin de ne pas être souillé, ni déchiré. Aucun produit ne sera accepté si l'étiquetage est illisible, déchiré ou absent.

7.6 Politique d'approvisionnement durable

Dans le respect du règlement (UE) N° 1380/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant une politique commune de la pêche (PCP) pour la conservation et l'exploitation durable des ressources halieutiques, le titulaire s'engage à porter une politique d'approvisionnement garantissant au mieux, la viabilité des activités de pêche et d'aquaculture à long terme sur les plans environnemental, économique et social.

A ce titre, le titulaire privilégie des sources d'approvisionnement telles que :

- des armements indépendants,
- des coopératives de pêcheurs,
- des structures de petite ou moyenne taille ou relevant de la petite pêche artisanale,
- issues en priorité de navires immatriculés dans un port situé dans une collectivité littorale.

Il s'engage à proposer des produits issus de techniques de pêche passives telles que :

- La pêche de ligne ou palangre ;
- Les pêches avec des filets les moins impactant pour le milieu et la ressource halieutique.

Si la production est issue de l'aquaculture ou de la pisciculture, celle-ci doit respecter les principes suivants :

- Absence d'utilisation d'antibiotiques, sauf en cas de maladie avérée,
- Interdiction des promoteurs de croissance, notamment les hormones,
- Interdiction d'aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Interdiction de l'usage de farines animales, à l'exception exclusive de farines et huiles de poisson,
- Absence d'utilisation d'hexane,
- Densité d'élevage adaptée à l'espèce,
- Mise en place d'un contrôle régulier de la qualité de l'eau (oxygène, ammonium, nitrites, pH),
- Existence d'un programme de biosécurité, incluant notamment la désinfection des bassins et la gestion des flux,
- Sélection de souches robustes adaptées à l'élevage.

Enfin, il s'assure également que les acteurs de sa chaîne d'approvisionnement :

- Respectent les conclusions des bilans réguliers d'Ifremer sur la protection de la ressource halieutique et notamment en ne proposant pas de poisson dont la ressource ne serait pas en bon état, reconstituée ou en phase d'être reconstituée.

- Respectent au mieux les objectifs du rendement maximum durable (RMD) fixé par la Politique commune de la pêche

7.7 Mesures Sanitaires

Le titulaire devra entre autres être capable sur demande, de fournir les preuves et éléments de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et être en mesure de remettre en moins de 24 heures les résultats du laboratoire, les différents documents d'enregistrements relatifs aux contrôles des produits et process dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise.

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par l'EPSM sur l'ensemble des produits achetés. Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé et concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.).

ARTICLE 8. PENALITES

Par dérogation aux articles 14 et 16.2.3 du CCAG FCS, les pénalités sont décrites comme suit :

- Les pénalités s'appliquent dès le premier euro ;
- Les pénalités sont appliquées sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure préalable ;
- Les pénalités sont établies hors taxes ;
- Les pénalités sont cumulables entre elles ;
- Le montant total des pénalités peut être supérieur à 10% du montant total HT du bon de commande et du contrat.

Les pénalités seront appliquées d'office sur la facture litigieuse correspondante.

Le prestataire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire selon le motif évoqué comme défini ci-après :

Motif	Montant forfaitaire par prestations exécutées
Retard de livraison	150 € par heure de retard, en cas de non-respect du créneau horaire de livraison à la date prévue
Non-respect des modalités de conditionnement/emballage	150 € par livraison
Non-respect du délai de prévenance en cas de rupture de stock ou de justification probante	150€ par catégorie de produit
Refus ou défaut de proposition alternative équivalente en cas de rupture d'approvisionnement	250 € par catégorie de produit
Non-respect des normes attendues lors des opérations de contrôle à la livraison (art 6.4.3)	200 € par livraison

ARTICLE 9. RESILIATION DU MARCHE

Les conditions de résiliation du contrat sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation du contrat pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le Titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R2143-3 et R2143-6 à R2143-10 du Code de commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R1263-12, D8222-5 ou D8222-7 ou D8254-2 à D8254-5 du Code du travail conformément à l'article R2143-8 du Code de commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

ARTICLE 10. MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE

10.1 Avance

Sans objet.

10.2 Retenue de garantie

Sans objet.

10.3 Modalités de paiement

10.3.1 Etablissement des factures

Conformément à la réglementation, le prestataire fait parvenir les factures par voie électronique selon les modalités décrites ci-dessous :

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués sur le portail de facturation Chorus Pro (<https://chorus-pro.gouv.fr>). Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

Pour ce faire, les demandes de paiement dématérialisées devront comporter, outre les mentions légales, les informations suivantes :

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 26450004200017
- Code service : ECO_ALIMENTATION
- Numéro d'engagement juridique : numéro du bon de commande qui sera adressé au titulaire

10.3.2 Délai de paiement

Le paiement est effectué par mandat administratif suivi d'un virement, après service fait, sur présentation de la facture dans un délai maximum de 50 jours à compter de la date de réception de celle-ci.

Afin d'éviter des retards de mandatement, le titulaire du contrat s'engage à notifier au pouvoir adjudicateur tout changement survenant au cours de l'exécution du contrat affectant :

- la personne ayant qualité pour le représenter,
- la forme de l'entreprise,
- la raison sociale de l'entreprise ou sa dénomination,
- son adresse postale ou celle de son siège social,
- la cession d'une ou de différentes activités,
- l'acquisition d'une nouvelle activité,
- son adresse bancaire...

Le paiement des factures sera suspendu tant que l'EPSM ne sera pas en possession des documents nécessaires ou jusqu'à la signature d'une modification du contrat.

10.3.3 Intérêts moratoires

Le défaut de paiement par l'EPSM dans le délai précité donne droit au versement d'intérêts moratoires. Conformément à l'article R2192-31 du Code de commande publique, 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.

ARTICLE 11. DIFFERENDS ET LITIGES

En cas de différends entre elles au sujet de l'interprétation ou de l'exécution du contrat, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable à leur différend.

Si aucune solution n'est trouvée et entérinée par un accord écrit et signé par les représentants des deux parties ou si une réunion de discussion n'a pu être organisée, la procédure amiable sera considérée comme terminée et le différend sera soumis à la compétence du Tribunal Administratif d'Orléans

ARTICLE 12. DEROGATION AU CCAG/FCS

Il est dérogé au CCAG/FCS pour les articles suivants :

Articles du présent contrat	Articles du CCAG-FCS auxquels il est fait dérogation
Article 3.1	Article 4.1
Article 5.3.1	Article 10.1.2
Article 6.2.6	Article 13.3
Article 6.3	Article 27.3
Article 8	Article 14 et 16.2.3