



POUVOIR ADJUDICATEUR

CENTRE RÉGIONAL DES ŒUVRES
UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES DE ROUEN NORMANDIE
135 Boulevard de L'Europe
76100 ROUEN

**MARCHÉ DE FOURNITURE
ET DE LIVRAISON DE PAINS FRAIS
N°26-040**

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Marché de fournitures passé selon une procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles L2124-1, R2124-1 et R2124-2 du Code de la commande publique.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE- DISPOSITIONS GENERALES	3
ARTICLE 2 : POUVOIR ADJUDICATEUR	3
2.1 Nom et adresse.....	3
2.2 Type de pouvoir adjudicateur.....	3
ARTICLE 3 : MODE DE CONSULTATION	3
ARTICLE 4 : FORME DU MARCHÉ	3
4.1 Mode d'exécution	3
4.2 Allotissement.....	4
4.3 Variantes.....	4
ARTICLE 5 : DUREE DU MARCHÉ	4
ARTICLE 6 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE.....	4
ARTICLE 7 : CONDITIONS D'EXECUTION.....	4
7.1 Cadre général d'exécution du marché	4
7.2 Lieux d'exécution.....	5
7.3 Obligations diverses liées à l'organisation, au contrôle et à la continuité du service	5
7.4 Prestations complémentaires.....	5
7.5 Clause de réexamen.....	5
7.6 Clause environnementale.....	5
ARTICLE 8 : Modalités d'exécution	6
8.1 Commandes.....	6
8.2 Livraisons	6
8.3 Transport.....	7
8.4 Présentation de la fourniture à la livraison.....	7
8.5 Bon de livraison.....	7
ARTICLE 9 : OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION – RÉCEPTION.....	7
9.1 Vérification.....	7
9.2 Décisions après vérification	8
9.2.1 Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant.....	8
9.2.2 Vérification qualitative non conforme	8
9.2.3 Vérification quantitative non conforme	8
ARTICLE 10 : SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	9
10.1 Qualité.....	9
10.2 Spécifications.....	9
10.3 Les aliments transgéniques	9
10.4 Emballage	9

10.5 Critères de refus des produits.....	10
ARTICLE 11 : GARANTIE TECHNIQUE	10
ARTICLE 12 : MODALITÉS DE CONTRÔLE – SUIVI ET RELATIONS COMMERCIALES.....	10
12.1 Suivi du marché.....	10
12.3 Contrôles et vérifications exercés par le pouvoir adjudicateur	11
ARTICLE 13 : PRIX ET REGLEMENT.....	11
13.1 Consistance et nature des prix.....	11
13.2 Forme des prix.....	11
13.2.1 Bordereau de prix.....	11
13.2.2 Catalogue.....	11
13.2.3 Produits en promotion.....	11
13.3 Modalités de révision des prix	12
13.4 Paiement - règlement des factures	13
ARTICLE 14 : LANGUE	14
ARTICLE 15 : ASSURANCES	14
ARTICLE 16 : PENALITES.....	14
16.1 Non-respect de l’horaire contractuel.....	14
16.2 Non-respect de la commande – défaut de livraison	14
16.3 Exécution aux frais et risques du titulaire	15
ARTICLE 17 : RESILIATION DU MARCHE	15
ARTICLE 18 : DROIT ET LANGUE.....	15
ARTICLE 19 : DEROGATIONS AU CCAG–FCS.....	15

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE- DISPOSITIONS GENERALES

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de pains frais aux sites de restauration du CROUS Normandie situés à Rouen et son agglomération, Caen et son agglomération, Le Havre, Evreux.

Nomenclature principale CPV N° 15612500-6 Produits de boulangerie

Dans le cadre de cet appel d'offres, le CROUS Normandie exige la fourniture de produits de qualité afin de répondre aux exigences de la loi Egalim.

ARTICLE 2 : POUVOIR ADJUDICATEUR

2.1 Nom et adresse

CROUS Normandie
135, boulevard de l'Europe
76 100 Rouen
Tél : 02.32.08.50.03
Courriel : marche@crous-normandie.fr

Représenté par Mme Le Noan Christine, sa Directrice Générale et pouvoir adjudicateur du marché.

2.2 Type de pouvoir adjudicateur

Etablissement public national à caractère administratif chargé de l'aide aux étudiants de l'enseignement supérieur dans les domaines de l'aide sociale, de la restauration et de l'hébergement.

ARTICLE 3 : MODE DE CONSULTATION

Ce marché de fournitures est passé selon une procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles L2124-1, R2124-1 et R2124-2 du Code de la commande publique.

ARTICLE 4 : FORME DU MARCHÉ

4.1 Mode d'exécution

Le marché s'exécute sous forme d'un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire (articles R.2124-1 et R. 2162-1 à R2162-4 du Code de la commande publique). Il s'exécute avec un minimum de 400 000 euros hors taxes et avec un maximum de 2.5 millions d'euros hors taxes sur sa durée totale du marché. Les bons de commande seront notifiés au fur et à mesure des besoins.

Les quantités prévisionnelles d'achat sont mentionnées dans les devis quantitatifs estimatifs (DQE) de chaque lot. Elles correspondent aux volumes d'achat réalisés entre janvier à décembre 2025.

4.2 Allotissement

Le marché est alloti.

Il est constitué des 2 lots suivants :

Lot 1 : fourniture et livraison de pains frais, individuels, de pains sandwichs et de pains spéciaux à Caen et son agglomération.

Lot 2 : fourniture et livraison de pains frais, individuels, de pains sandwichs et de pains spéciaux à Rouen et son agglomération, Le Havre et Evreux

Les candidats peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots. L'attribution se fait par lot.

4.3 Variantes

Les variantes ne sont pas autorisées

ARTICLE 5 : DUREE DU MARCHÉ

Par dérogation à l'article 13.1.1 du CCAG-FCS, le délai d'exécution de l'accord-cadre débutera au 1^{er} septembre 2026, ou à sa date de notification si celle-ci est postérieure à la date de démarrage prévue, pour une durée ferme de 2 ans reconductible une fois pour une période d'une année.

ARTICLE 6 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (ATTR1) et le cadre de réponse technique (CRT, annexe 3) complété par le candidat ;
- Les bordereaux de prix unitaires complétés ;
- Le cahier des clauses particulières (CCP) et l'annexe 2 indiquant la liste des sites.
- Les formulaires DC1 et DC2 dûment complétés ;
- Les bons de commande établis successivement selon les besoins.

Pour toutes les clauses non précisées dans cette consultation, il sera fait application du Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG – FCS) en vigueur.

ARTICLE 7 : CONDITIONS D'EXECUTION

7.1 Cadre général d'exécution du marché

Les fournitures devront être conformes aux règles en vigueur ; aux normes A.F.N.O.R ou aux normes communautaires, aux règles ou usages professionnels (pour les produits ne faisant l'objet d'aucune réglementation ou norme officielle), aux divers textes légaux ou réglementaires français ou communautaires relatifs aux normes de fabrication ou d'hygiène, ainsi qu'aux calibres, définitions, marquages de la date de fabrication, étiquetages, conditions de transport et de traçabilité des produits.

Le titulaire est tenu d'informer le service Achats du CROUS Normandie de toute modification ou évolution des normes ou réglementations relatives aux prestations faisant l'objet du marché.

7.2 Lieux d'exécution

L'annexe 2 intitulée « liste des points de livraison » énumère les sites de restauration à livrer et les coordonnées des personnes à contacter pour l'exécution locale des prestations. Le CROUS Normandie se réserve le droit d'ajouter ou de supprimer des points de livraison au présent marché.

7.3 Obligations diverses liées à l'organisation, au contrôle et à la continuité du service

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

Le titulaire s'engage :

- à assumer, sous sa responsabilité exclusive, dans ses locaux, ses lieux de stockage et camions de livraison, au sein des locaux du CROUS Normandie, l'hygiène, l'organisation du travail, la discipline, le respect des consignes, l'administration et la bonne tenue de son personnel ;
- à contrôler régulièrement le bon déroulement de la mission qui lui est confiée, et le respect des consignes données à son personnel ;
- à assurer la permanence de ses prestations, de telle façon que la mission, objet du présent marché soit parfaitement remplie ;
- à faire en sorte que ces interventions ne provoquent aucune gêne des occupants, de service, ni désordre dans les locaux ;
- à prévenir le service des Achats du CROUS Normandie ainsi que l'ensemble des sites de livraison et en priorité les établissements devant être livrés, de toutes ruptures de stock sur un produit.

7.4 Prestations complémentaires

Conformément à l'article R.2122-4 du Code de la Commande Publique, des marchés de fourniture ayant pour objet la réalisation de prestations complémentaires à celles qui ont été confiées au titulaire, pourront être passés sans publicité ni mise en concurrence préalable.

7.5 Clause de réexamen

L'accord-cadre pourra être modifié dans les conditions de l'article R 2194-1 du Code de la commande publique. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire évoluer la liste des articles du BPU. Ces évolutions, ne devront pas conduire à modifier substantiellement les conditions économiques du marché. La modification du BPU peut être réalisée sans avenant, après accord des deux parties.

7.6 Clause environnementale

Le titulaire aura une politique de développement durable incluant, au minimum :

- L'utilisation de véhicules de transport réduisant les émissions de gaz à effet de serre ;

- La prévention de la production des déchets par une proposition d'emballages recyclables ou réutilisables.

ARTICLE 8 : Modalités d'exécution

8.1 Commandes

Les commandes seront établies par les différents gestionnaires en fonction des besoins de chaque structure (restaurants, brasseries et cafétérias). Les bons de commande peuvent être émis jusqu'à l'expiration de la durée de validité du marché.

Le bon de commande comporte les indications suivantes :

- L'identification de l'établissement ;
- La désignation et l'adresse du service émetteur du bon de commande ;
- La référence du marché (n° du lot et son intitulé) ;
- La référence du bon de commande ;
- L'adresse précise et la date de livraison ;
- L'adresse précise de la facturation ;
- La désignation des fournitures et de leur quantité ;
- Le prix unitaire hors taxes ;
- La date d'émission du bon de commande.

Chaque bon de commande est adressé par courriel.

Les délais ou les dates de livraison ne peuvent pas être modifiées sans l'accord préalable du chef d'approvisionnement.

Des établissements peuvent demander à grouper leur livraison sur un même lieu pour une même date. Cependant, les bons de commande émaneront des établissements respectifs et des factures séparées correspondant à ces bons de commande devront être établies.

Le fournisseur ne pourra élever aucune réclamation au sujet des variations en quantité que pourraient subir les commandes et imposer un minimum en valeur comme en quantités de produits à livrer.

Le titulaire du marché s'engage à créer autant de comptes clients qu'il lui sera demandé par les établissements et à communiquer à l'ensemble des structures les adresses utiles à la transmission des bons de commande.

8.2 Livraisons

Il est prévu, pour chaque structure de restauration, des livraisons en fonction des besoins et des possibilités de stockage.

Par dérogation à l'article 19 du CCAG-FCS, le titulaire est réputé connaître la diversité des structures entre les établissements des CROUS.

Les exigences spécifiques concernant la livraison sont indiquées dans l'annexe 2.

8.3 Transport

Les véhicules des titulaires des marchés doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées alimentaires et au règlement sanitaire départemental éventuel.

Le déchargement est à la charge du titulaire. Ce dernier devra s'assurer, pour le choix des véhicules de livraison, des conditions d'accès au lieu de déchargement qui pourront ou non comporter un quai.

Avant toute opération de déchargement, le titulaire devra s'assurer que la structure de restauration ait mis à disposition des chariots ou autres équipements propres permettant la déposer de l'intégralité de sa marchandise.

8.4 Présentation de la fourniture à la livraison

Les emballages des denrées doivent être intacts et exempts de souillures.

Les emballages des denrées livrées ne devront pas être posés à même le sol.

8.5 Bon de livraison

La fourniture doit être conforme à la commande et livrée à la date et aux heures de réceptions précisées sur le bon de commande, au lieu indiqué par le responsable des approvisionnements. Elle doit être accompagnée d'un bon de livraison valorisé, établi en un original et une copie, et portant les mentions suivantes :

- la date d'expédition ;
- la référence à la commande ou au marché ;
- l'identification du titulaire du marché (nom et adresse) ;
- l'identification des fournitures livrées et, quand il y a lieu, leur répartition par colis ;
- les quantités livrées ;
- le numéro du ou des lots de fabrication, dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage ;
- les frais de port éventuels.

L'original du bon de livraison est destiné à l'établissement, la copie, visée par le responsable d'approvisionnements ou son représentant, est remise au titulaire du marché ou à son représentant.

ARTICLE 9 : OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION – RÉCEPTION

9.1 Vérification

Les deux vérifications, qualitative d'une part, quantitative d'autre part, sont effectuées, contradictoirement, à l'instant et sur le lieu de la livraison, par le responsable des approvisionnements ou son représentant et par le fournisseur ou son représentant. L'absence du titulaire ou de son représentant aux opérations de vérification ne fait pas obstacle à la validité des décisions qui s'en suivent. Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés, pour analyse, à un laboratoire choisi par la personne chargée de la réception des marchandises.

La **vérification qualitative** porte sur :

- La conformité de la qualité fournie par rapport à la qualité annoncée ;
- Produit présentant des critères d'une denrée loyale et marchande (absence de couleurs, d'odeurs suspectes ou goûts anormaux) ;

- Les conditions de salubrité et conditions de transport (propreté du véhicule) ;
- La température des denrées (température ambiante avant emballage) ;
- L'intégrité et la propreté des emballages et des conditionnements ;
- Le respect d'une production journalière (cuisson du jour)

La **vérification quantitative** :

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité indiquée sur le bon de livraison et la quantité commandée. Le poids net indiqué sur le bon de commande devra être respecté. Il pourra être vérifié par sondage ou systématiquement.

9.2 Décisions après vérification

9.2.1 Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant

L'admission des marchandises est prononcée séance tenante par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, sous réserve, le cas échéant, de la conformité des résultats des analyses visées à l'article 9.1, et, éventuellement des vices cachés.

L'admission est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant sur le bon de livraison.

9.2.2 Vérification qualitative non conforme

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet. Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au CCP, le gestionnaire ou son représentant peut :

- soit la refuser ; elle doit alors être immédiatement remplacée sur demande écrite de l'approvisionneur/euse ou par le gestionnaire de l'établissement ;
- soit l'accepter, avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord ; le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

9.2.3 Vérification quantitative non conforme

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement peut mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison dans le délai indiqué par le responsable de site, dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

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

ARTICLE 10 : SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

10.1 Qualité

Le titulaire est tenu de fournir des articles conformes aux exigences mentionnées dans le bordereau de prix, aux fiches techniques transmises et aux descriptions du catalogue.

Les fiches techniques comporteront la mention des allergènes.

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

Les livraisons, en respect strict du bon de commande, présenteront des produits homogènes en poids.

10.2 Spécifications

Le calibrage des produits doit être constant et régulier. La qualité des pains doit être homogène d'un sac à l'autre. Le pain doit être croustillant, sans présence de condensation liée à un conditionnement trop rapide après cuisson et non écrasé à la réception.

Petit pain individuel 40g

Ce pain frais est principalement destiné à l'accompagnement du repas « self » en restaurant universitaire ;

Il ne sera pas accepté de portion obtenue par tranchage. La forme du pain 40g sera, de préférence en ogive.

Le pain frais doit conserver ses caractéristiques organoleptiques jusqu'à la consommation (goût, aspect, odeur).

Les pains mentionnés « LR » au BPU seront élaborés à partir d'une farine Label rouge.

Le candidat s'engage sur un produit fini de qualité, répondant aux exigences de la loi EGALIM.

Demi-baguettes :

La texture sera adaptée à un tranchage manuel ou mécanique, sans émiettement excessif.

Les paninis devront être frais précuit du jour sans marque de décongélation ou de rassis (Aspect sec, cassant ou trop ferme) adapté au tranchage manuel uniquement.

Les pains burger et les pains bagnats auront une forme ronde, bien levés, une consistance moelleuse.

Les pains kebabs seront d'une forme ovale.

10.3 Les aliments transgéniques

Le fournisseur attestera que les produits fournis ne contiennent pas d'O.G.M (Organisme Génétiquement Modifié) conformément à la réglementation en cours.

10.4 Emballage

Les produits seront conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire, de type sacs à usage unique.

Le candidat proposera une solution d'emballages réutilisables pour le transport. Ils devront être propres et en bon état. L'entretien de ces emballages sera à la charge du fournisseur.

10.5 Critères de refus des produits

Les pains qui présenteront les anomalies, citées ci-dessous, seront refusés à la livraison. Le titulaire sera mis en demeure de les remplacer dans les délais les plus brefs exigés par le Directeur du site ou son représentant.

- Rassis ou de la veille.
- Congelés ou décongelés.
- Insuffisamment cuits, ou brûlés.
- Levés irrégulièrement.
- Difforme ou mal calibré

Le Pouvoir adjudicateur pourra avoir des tolérances d'acceptation en taille, poids et aspect (couleur, forme, texture). Il sera toléré pour les petits pains 40G une différence de 10 grammes en plus ou de 5 grammes en moins. Pour toutes les autres références du BPU, il sera toléré une différence de plus ou moins 10 grammes.

ARTICLE 11 : GARANTIE TECHNIQUE

Garantie contre les vices cachés :

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est-à-dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison.

Cela sous deux réserves :

- que le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires ou traditionnelles concernant le produit livré (de température notamment pour certaines denrées alimentaires) ; aux conditions fixées par le titulaire sur l'étiquetage.

- que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, soit réglementaire, soit conseillée par le titulaire dans son acte d'engagement ou sur l'étiquetage.

En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire, ou éventuellement, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture, au gré du représentant du pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 12 : MODALITÉS DE CONTRÔLE – SUIVI ET RELATIONS COMMERCIALES

12.1 Suivi du marché

Le titulaire est tenu de communiquer le nom d'un référent afin d'assurer le suivi des prestations courantes du marché.

Les coordonnées des personnes représentant le titulaire sont indiquées au cadre de réponse technique. En cas de changement, le titulaire est tenu d'en avertir le pouvoir adjudicateur.

12.2 Contrôles et vérifications

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'exercer sur les produits, leur contenant ainsi que sur les matériels et équipements nécessaires aux livraisons, tout contrôle d'hygiène et de salubrité en vue du respect le plus strict des exigences de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.

12.3 Contrôles et vérifications exercés par le pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire se réunissent semestriellement afin de faire le point sur l'état du marché et la bonne exécution des clauses du présent CCP.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'organiser et de réaliser des audits au sein des usines du titulaire et de ses fournisseurs ou producteurs

ARTICLE 13 : PRIX ET REGLEMENT

13.1 Consistance et nature des prix

Les prestations du marché font l'objet d'un prix unitaire et révisable, auquel s'appliqueront les quantités réellement commandées.

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, au transport jusqu'au lieu de livraison, au déchargement ainsi que toutes autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations.

Les prix seront exprimés en euros, avec trois chiffres après la virgule maximum.

13.2 Forme des prix

13.2.1 Bordereau de prix

Le candidat propose, dans son offre, pour chaque produit du Bordereau de Prix Unitaire, un prix net à l'unité, marchandise rendue franco de port, livrée par point de livraison.

13.2.2 Catalogue

Le candidat propose dans son offre, des produits complémentaires correspondant à l'objet du marché sous forme de catalogue en précisant un montant de remise sur son tarif général à destination des professionnels, fixe pour la durée du marché. Il communique à cet effet, dans son offre, son tarif en vigueur à la date de l'offre.

La part d'achat au catalogue ne pourra représenter plus de 10% du montant du lot du marché correspondant.

13.2.3 Produits en promotion

Le titulaire s'engage à faire bénéficier au Pouvoir Adjudicateur des prix ou offres promotionnelles qu'il propose à sa clientèle, si ceux-ci sont inférieurs aux prix du marché. A cet effet, il informe régulièrement le Service Achats des offres promotionnelles en cours ou à venir.

13.3 Modalités de révision des prix

Les prix du Bordereau de Prix unitaires sont révisibles semestriellement.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois qui précède celui de la date limite de réception des offres ; ce mois est appelé "mois zéro".

Les révisions seront calculées sur l'indice de novembre pour application au 1^{er} mars et en mai pour application au 1^{er} septembre.

La révision des prix s'opère par application de la formule suivante :

$$P1 = P0 (R1/R0)$$

P0 = prix initial

P1 = prix révisé

R0 = indice INSEE des prix à la production de l'industrie française pour le pain, pâtisseries et viennoiseries fraîches (CPF : 10.71 identifiants série 010764079). L'indice de référence initiale sera l'indice du mois de novembre 2026 de 139.00.

R1 = moyenne des indices série 010764079 connus sur la période de révision

Le tarif mis à jour doit parvenir au Service Achats par mail dès la parution de la cotation précitée et au plus tard quinze jours avant la date de mise en application. A défaut, la révision de prix sera décalée dans le temps, sans effet rétroactif.

Clause de sauvegarde :

En cas de désaccord sur la hausse des prix ou dans l'hypothèse d'une hausse générant un écart de plus de 3 % par rapport aux prix initiaux, les deux parties se rapprocheraient pour décider ensemble de l'application ou non des nouveaux tarifs. Si aucun accord n'était trouvé sur le prix, chaque partie aurait alors la possibilité de résilier la partie du marché restant à exécuter. Si toutefois cette décision était prise, elle devrait être officialisée par lettre recommandée et un délai incompressible d'un mois serait respecté avant la cessation effective du marché, délai pendant lequel la prestation continuerait aux prix initiaux.

En cas de reconduction du marché, les tarifs applicables à la fin de la première période d'exécution du marché resteront valables jusqu'à leurs dates de révision telles que définies précédemment.

Articles au catalogue

En cas de changement de catalogue et de tarif général, le nouveau catalogue est communiqué au Service Achats (marche@crous-normandie.fr), les révisions s'appliquent à chaque changement de tarif.

13.4 Paiement - règlement des factures

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

Les fournitures et services objet du présent marché, seront rémunérés dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique. Le mode de règlement est le virement par mandat administratif à 30 jours après émission d'une facture.

Les factures doivent être déposées sur le site Chorus Portail Pro, à l'aide du Siret du CROUS Normandie (130 024 425 000 14) et des codes services par site. Le numéro d'engagement n'est pas exigé.

Le délai maximum de 30 jours pour le mandatement des sommes dues au titulaire s'apprécie à compter de la date de notification au pouvoir adjudicateur du message électronique l'informant de la mise à disposition de la facture sur le Portail Chorus Pro. (Article R2192-15 du Code de la commande publique).

L'adresse de facturation est la suivante :

CROUS Normandie portail
135 boulevard de l'Europe
76100 Rouen

Cette facture devra correspondre au bon de livraison transmis et vérifié par la structure de restauration.

Chaque facture, établie en un original et deux copies, porte, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement ;
- le numéro du marché ;
- la fourniture livrée, exactement définie ;
- le montant hors TVA de la fourniture livrée ;
- le prix des prestations accessoires éventuelles (frais de port) ;
- le taux et montant de la TVA ;
- le montant total TVA incluse ;
- la date de facturation.

Les fournitures seront facturées à leur prix définitif. Il ne sera pas admis de facturation à prix provisoire ou d'acompte sur livraison à venir.

Le fournisseur s'engage à émettre une facture par bon de commande et **par lot de marché, dans le cas où il serait titulaire de plusieurs lots**.

En cas d'avoir, il sera émis un avoir pour une facture. L'avoir doit obligatoirement être déduit de la facture à laquelle il correspond et mentionner le bon de livraison de référence.

Le comptable assignataire chargé du paiement est l'Agent comptable du CROUS Normandie.

ARTICLE 14 : LANGUE

Tous les documents et correspondances doivent être rédigés en langue française.

ARTICLE 15 : ASSURANCES

Les polices et attestations spécifiant que le titulaire est assuré pour les responsabilités qui découlent de son activité spécifique dans les bâtiments concernés seront communiquées sur demande du pouvoir adjudicateur avant notification du marché, puis fournies ensuite chaque année pendant la durée du marché.

Le titulaire devra notamment justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

ARTICLE 16 : PENALITES

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, les pénalités sont dues, quel que soit leur montant. Elles sont cumulables et déductibles des factures à venir.

16.1 Non-respect de l'horaire contractuel

A l'exclusion des cas de force majeure, pour les retards de livraison, le Pouvoir Adjudicateur du CROUS Normandie se réserve la possibilité d'appliquer des pénalités. Lorsque l'horaire contractuel est dépassé, des pénalités équivalentes à 10% du montant de la livraison pourront être appliquées. Ces pénalités seront notamment déduites de la prochaine facture mise en paiement au profit du titulaire du marché.

16.2 Non-respect de la commande – défaut de livraison

En cas de livraison incomplète, de refus de livraison, de non remplacement dans les délais d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, les structures de restauration pourront, sans mise en demeure préalable :

- soit se fournir là où elles le jugeront utile. Toute différence de prix au détriment du gestionnaire de restauration sera de plein droit mis à la charge du titulaire du marché. Cette différence de prix sera imputée d'office sur le montant du paiement d'une facture ultérieure, effectué au profit du fournisseur ;
- soit entraîner l'application d'une pénalité égale, pour chaque journée de retard, au centième de la valeur, hors taxes, des marchandises régulièrement commandées et non livrées.

Pénalités pour non-respect de la qualité attendue

En cas de non-respect du calibre et du grammage attendu selon l'article 10.2 du présent CCP, le Pouvoir Adjudicateur du CROUS Normandie se réserve la possibilité

d'appliquer des pénalités. Des pénalités équivalentes à 20% du montant de la livraison pourront être appliquées.

Le montant total des pénalités est plafonné à 10% du montant total du marché.

16.3 Exécution aux frais et risques du titulaire

En cas de non-exécution des prestations ou de prestation défectueuse, la Directrice générale du CROUS Normandie pourra, 15 jours après une mise en demeure faite par lettre recommandée au titulaire, faire appel au concours d'un autre prestataire. Au cas où il en résulte une différence de prix au détriment de l'administration, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire du marché, et imputée d'office sur le montant du prochain paiement effectué à son profit.

ARTICLE 17 : RESILIATION DU MARCHE

La résiliation du marché pourra s'appliquer dans les conditions fixées aux articles du chapitre 7 du CCAG-FCS.

ARTICLE 18 : DROIT ET LANGUE

En cas de litige, et à défaut d'avoir trouvé une entente amiable, seul le Tribunal Administratif de Rouen est compétent en la matière.

Tribunal Administratif de Rouen
53 avenue Gustave Flaubert
76000 Rouen
Email : greffe.ta@juradmin.fr
Téléphone : 02.35.58.35.00

Tous les documents et correspondances doivent être rédigés en langue française.

ARTICLE 19 : DEROGATIONS AU CCAG-FCS

L'article 5 déroge à l'article 13.1.1 du CCAG-FCS
L'article 8.2 déroge à l'article 19 du CCAG-FCS
L'article 16 déroge à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS