



## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

(CCP)

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LES ADHERENTS DE LA  
CENTRALE D'ACHAT OCCITANIE**

## CONTEXTE

### LES OBJECTIFS DE LA CENTRALE D'ACHAT REGIONALE OCCITANIE

La Région s'est constituée Centrale d'Achat le 05 Mars 2020, afin d'accroître l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, de qualité et bio en levant les principaux freins rencontrés par les acteurs de l'offre et de la demande.

La centrale doit être un outil structurant à l'échelle régionale. Elle a pour objectif de valoriser les complémentarités territoriales en termes de bassins de production/consommation et de types de production agricole et ainsi de répondre à 4 enjeux :

- **Faciliter l'accès à la commande publique des fournisseurs locaux** et par là même structurer économiquement les filières concernées,
- **Faciliter l'acte d'achat**, en mettant à disposition des adhérents des marchés effectifs,
- Renforcer la **sécurisation de l'acte d'achat**,
- **Optimiser les dépenses**, par la mutualisation de certains achats et des ressources qui leur sont dédiées.

La Centrale d'achat vient renforcer le dispositif régional « Occitanie dans mon Assiette » en proposant une solution « clef en main » aux établissements pour atteindre l'objectif de 40 % des achats alimentaires en produits de proximité, dont la moitié issus de l'agriculture biologique.

Par ces actions la Région anticipe et facilite l'atteinte des obligations réglementaires prévues dans la loi Egalim : 50% de produits alimentaires issus d'une agriculture durable et 20% de produits bio en restauration collective publique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022.

### FONCTIONNEMENT DE LA CENTRALE D'ACHAT

La Centrale d'achat assure le rôle d'**intermédiaire** pour toute entité publique acheteuse implantée sur son territoire géographique ou à proximité, notamment les lycées publics, en passant des marchés publics répondant à leur besoin et pour leur compte. Elle procède à la centralisation des besoins des différents acheteurs, et leur met ensuite à disposition des marchés.

Ces entités acheteuses pour lesquelles la Centrale d'achat agit sont appelées « Adhérents ».

La Centrale d'achat Région a pour mission de lancer les consultations, réceptionner les offres, les analyser, procéder à l'attribution et notifier les marchés et accord-cadre pour ses Adhérents. En revanche, les bons de commande seront émis et exécutés par chaque Adhérent (réception des fournitures et paiement).

Les adhérents bénéficiaires de l'accord cadre sont listés ci-dessous. Cette liste pourra faire l'objet d'une mise à jour régulière, dans les conditions prévues à l'article 1.2.8 du présent cahier des charges.

DPT	Bassin	Nom	Adresse	CP	VILLE	Nombre de repas Annuel
30	HG	LYCEE PREVERT	1 Place Lucie Aubrac	30 380	ST CHRISTOL LES ALES	64 540
30	HG	LYCEE AGRICOLE MARIE DURAND	Domaine de Donadille	30 230	RODILHAN	75 512
31	Gard	LYCEE S. HESSEL	44 Chemin Cassaing	31 500	TOULOUSE	204 987
31	Gard	LYCEE DEODAT DE SEVERAC	26 Boulevard Déodat de Séverac	31 300	TOULOUSE	174 576
66	PO	LYCEE FRANCOIS ARAGO	Avenue du Lycée	66 001	PERPIGNAN	120 962
66	PO	LYCEE JOAN MIRO "EREA"	Chemin de la passio vella	66 100	PERPIGNAN	17 755
66	PO	LEGTA FREDERICO GARCIA-LORCA	Route Alenya	66 200	THEZA	45 000
66	PO	LYCEE PABLO PICASSO	120 avenue du Général Giles	66 000	PERPIGNAN	151 177

## Article 1. DISPOSITIONS PARTICULIERES

### 1.1 Objet, forme et durée de l'accord cadre

#### Objet :

**Accord cadre de fournitures de denrées alimentaires pour la restauration collective, au profit des adhérents de la Centrale d'achat régionale Occitanie**

#### Durée de chaque lot :

- Démarrage à la date de notification pour une durée d'un an.
- **Reconductible 1 fois**, pour une durée de 1 an, par **reconduction tacite**.
- En cas de non reconduction : la décision est notifiée par la Centrale d'achat au titulaire au plus tard un mois avant la date d'échéance annuelle. Le titulaire reste engagé jusqu'à la fin de la période d'exécution en cours.

Forme de l'accord cadre :

- Chaque lot donne lieu à l'émission de bons de commande par les adhérents de la Centrale d'Achat qui permet de notifier l'engagement auprès du titulaire de l'accord-cadre.

- **Un titulaire** par lot.

- Aucun minimum ni maximum de commandes : les quantités indiquées dans le Bordereau des Prix Unitaires le sont à titre indicatif et ne sont donc pas contractuelles. (Ces quantités sont cependant évaluées sincèrement, afin que les titulaires aient une idée des volumes estimatifs à + ou – 20%).

Les prestations sont réparties en 33 lots :

Lot(s)	Désignation
1	Epicerie- Légumineuses conventionnel pour le département des P-O
2	Epicerie - Légumineuses conventionnel pour le département de Haute-Garonne
3	Epicerie - Légumineuses conventionnel pour le département du Gard
4	Epicerie - Légumineuses bio pour le département des P-O
5	Epicerie - Légumineuses bio pour le département de Haute-Garonne
6	Epicerie - Légumineuses bio pour le département du Gard
7	Epicerie – Pâtes légumineuses bio pour l'ensemble du territoire régional
8	Epicerie – Pâtes blé dur conventionnel pour le département des P-O
9	Epicerie – Pâtes blé dur conventionnel pour le département de Haute-Garonne
10	Epicerie – Pâtes blé dur conventionnel pour le département du Gard
11	Epicerie – Pâtes blé dur bio pour le département des P-O
12	Epicerie – Pâtes blé dur bio pour le département de Haute-Garonne
13	Epicerie- Riz IGP type Camargue pour le territoire régional

14	Epicerie- Jus de Pomme bio pour le département des P-O
15	Epicerie- Jus de Pomme bio pour le département de Haute-Garonne
16	Epicerie- Jus de Pomme bio pour le département du Gard
17	Epicerie- Jus de Pomme conventionnel pour le département du Gard
18	Crèmerie – Lait pasteurisé pour le département des P-O
19	Crèmerie – Lait pasteurisé pour le département de Haute-Garonne
20	Crèmerie – Lait pasteurisé pour le département du Gard
21	Crèmerie – Crème fraîche liquide pour le département de Haute-Garonne
22	Crèmerie – Crème fraîche liquide pour le département du Gard
23	Crèmerie – Crème fraîche épaisse pour le département des P-O
24	Crèmerie – Crème fraîche épaisse pour le département de Haute-Garonne
25	Crèmerie –Yaourt pour le département des P-O
26	Crèmerie –Yaourt pour le département de la Haute-Garonne
27	Crèmerie –Yaourt pour le département du Gard
28	Crèmerie –Yaourt bio pour le département du Gard
29	Crèmerie –Yaourt au lait de brebis bio pour le département des P-O
30	Crèmerie –Yaourt au lait de brebis bio pour le département de la Haute-Garonne

31	Crèmerie –Yaourt au lait de brebis bio pour le département Du Gard
32	Viande- Produits de jeunes bovins bio pour le département des PO
33	Viande - Produits de jeunes bovins bio pour le département du Gard

## **1.2 Définition des prestations**

### **1.2.1 Caractéristiques des produits**

Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées dans l'état descriptif du présent CCP.

Ils devront être de qualité saine et irréprochable.

Les caractéristiques techniques des produits sont conformes aux fiches techniques remises par le titulaire à l'appui de son offre ; elles sont contractuelles et confirment la nature exacte du produit prévu au marché.

### **1.2.2 Qualité et normes**

Les produits, quelles que soient leur préparation, leur présentation, leur conditionnement devront satisfaire aux exigences des spécifications techniques du GEMRCN.

Lien : <http://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-liste-des-guides-gem>

### **1.2.3. L'étiquetage**

L'étiquetage des denrées alimentaires doit être conforme au règlement UE n°1169/2011 (INCO) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

Les fournisseurs s'engagent pour tout produit fourni dans le cadre du présent marché à respecter la traçabilité des produits et à fournir au responsable du marché et à sa demande les documents nécessaires à l'application de cette dernière.

### **1.2.4 Composition des palettes**

Pour une même palette :

- Dans le cas où, il existe différentes DLC pour un même produit, le fournisseur devra obligatoirement préciser les différentes DLC sur le bon de livraison ;
- Pour les produits frais, le fournisseur s'attachera à faire figurer sur les bons de livraison ou les factures le ou les N° de lots des produits livrés ;

- Le montage de chaque palette devra être homogène en termes de typologie de produit (sec / frais);

Par ailleurs, au moment des livraisons, les palettes ne pourront être gerbées sous peine de refus des produits concernés. Dans ce cas le fournisseur est tenu de procéder à une nouvelle livraison des produits sous 24H ;

Le non-respect de ces dispositions entraînera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception. Au bout du deuxième avertissement le marché pourra être rompu de plein droit sans que le fournisseur puisse prétendre à dédommagement.

### **1.2.5 Livraison**

La livraison est comprise dans les prix formulés au BPU.

Pour chaque lot, le minimum de commande à respecter par les adhérents est précisé par le titulaire du marché dans le BPU.

#### **Horaires et fréquence des livraisons :**

Voir l'annexe au CCP relative aux modalités et pour contraintes logistiques par établissement.

Les modalités et contraintes logistiques seront à finaliser avec chaque adhérent au démarrage du marché.

En principe :

- **Entre 6h et 11h**, sauf demande expresse d'un Adhérent,
- **Deux livraisons par semaine minimum** par site (calendrier à convenir avec chaque adhérent au démarrage du marché).

#### **Déroulement des livraisons :**

- Déchargement et manutention des marchandises A LA CHARGE EXCLUSIVE DU FOURNISSEUR (qu'il livre lui-même ou par transporteur) au lieu précisé dans le bon de commande ;
- Refus de livraison de tout colis si ceux-ci ne répondant pas aux spécifications de qualité.
- Chaque livraison est accompagnée d'un bon dont l'original signé est remis au réceptionnaire, et copie au livreur. **En aucun cas le bon de livraison ne peut servir de facture.**

#### **Emballages :**

Dans un souci de bonne gestion des emballages, le titulaire devra proposer des conditionnements réduisant les emballages tout en s'assurant de la transmission à l'adhérent des éléments suffisants de traçabilité (variété du produit, origine, catégorie, calibre, poids net, nombre d'articles éventuel, identification du lot et de l'emballage).

Le titulaire devra reprendre à la livraison ou au plus tard à la livraison suivante, les palettes (ou équivalents), les divers emballages qui ont servi au transport des produits, sans frais de consigne pour l'Adhérent.

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit:

- les cartons d'emballage utilisés par le titulaire de l'accord-cadre devront être recyclables et/ou issus de matériels recyclés ;
- les cartons d'emballages devront être adaptés à la taille des produits. L'utilisation du plastique dans les emballages devra être fortement limité ;
- les emballages obligatoirement repris par le titulaire de l'accord-cadre devront être valorisés dans un circuit de valorisation des déchets ;
- d'une manière générale, l'usage de perturbateurs endocriniens doit être limité le plus possible dans les produits fournis dans le cadre de la présente consultation.

### **1.2.6 Rupture de produits**

#### **En cas de rupture momentanée d'un produit :**

Information sans délai par le titulaire et si possible proposition d'un produit de remplacement de qualité identique, dans les mêmes conditions tarifaires que le produit initial, ou dans des conditions tarifaires plus avantageuses.

L'établissement adhérent devra donner son accord sur le produit de remplacement, à défaut il se réserve le droit de commander le produit en rupture au fournisseur de son choix. La différence de tarif sera à la charge du titulaire de l'accord cadre.

#### **En cas de rupture définitive d'un produit :**

Information directement auprès de la Centrale, pour accord sur un produit de substitution de même catégorie ou présentant des caractéristiques similaires, de qualité identique ou supérieure à tarif équivalent à celui en rupture.

A défaut d'accord, le contrat pourra être résilié sans indemnités par la Centrale.

### **1.2.7 Statistiques commerciales**

Modalités : transmission d'un récapitulatif des articles livrés sous format tableur type Excel précisant le montant global des achats facturés par site, la quantité par article et les montants, à l'adresse suivante : [centralealimentaire@laregion.fr](mailto:centralealimentaire@laregion.fr)

Fréquence de transmission : **tous les 6 mois (janvier / juin).**

Le représentant de la centrale d'achat pourra ponctuellement se rapprocher de chacun des titulaires pour établir des statistiques intermédiaires.

### **1.2.8 Clause de réexamen**

Liste des adhérents : En cas de révision du nombre d'adhérents, le responsable de la centrale contactera le titulaire de marché pour acceptation et transmettra la liste actualisée au titulaire. Cet ajout est susceptible de concerner des établissements présents sur le département concerné ou sur des départements limitrophes non couverts par un marché de la centrale.

Modalité : transmission de la liste révisée des adhérents.

Le titulaire devra en retour compléter avec les codes clients et adresses mails de commande à l'adresse suivante : [centralealimentaire@laregion.fr](mailto:centralealimentaire@laregion.fr)



#### Autres éléments susceptibles de réexamen :

- Conditions de livraison des produits (fréquence de livraison, gestion des déchets, gestion des livraisons sur place...);
- Conditionnement des produits ;
- Remplacement de produits par des produits similaires ou de même catégorie, de qualité identique ou supérieure à tarif équivalent.

Modalités de réexamen : les modifications concernant les points listés ci-dessus pourront avoir lieu après accord de la Centrale d'achat, au plus tard un mois avant chaque renouvellement de marché.

#### **Dispositions réglementaires :**

- Règlement CE N° 178/2002 concernant le paquet hygiène
- Règlement CE N° 852/2004 concernant les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires
- Règlement CE N° 853/2004 concernant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004 relatif aux matériaux au contact des aliments
- Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement CE N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 17/03/92 modifié concernant la mise en place de tests de dépistage de l'ESB
- Arrêté ministériel du 24/07/90 modifié concernant la suppression d'utilisation des farines et des graisses d'origine animale.
- Code de la consommation
- Code des marchés publics
- Code du commerce
- Code rural et de la pêche maritime

Il appartient au titulaire de vérifier, pour les denrées fournies (du processus de transformation aux procédés de livraison), cette conformité au regard de la réglementation en vigueur.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

#### **Dispositions particulières**

Les dispositions particulières énoncées dans la suite du document donnent les caractéristiques attendues pour certains produits dans les différentes familles (composition, grammage, conditionnement, etc.). Certaines de ces caractéristiques sont reprises dans le BPU.

Les conditionnements indiqués dans les dispositions particulières sont les conditionnements souhaités comme indiqué dans le BPU.

**Les données se trouvant dans les colonnes « prévisions conso annuelles » du BPU, ne sont là, qu'à titre indicatif et en aucun cas ne représente un engagement du pouvoir adjudicateur envers le futur titulaire.**

Les produits SIQO sont des denrées possédant des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine.

Ils sont facilement reconnaissables par les logos nationaux et/ou communautaires (ex : label rouge, AOP, AOC, IGP, AB, BBC ou équivalent).

<u>code article</u>	<u>dénomination</u>	<u>calibre</u>	<u>conditionnement</u>	<u>spécificités</u>
<b>EPICERIE</b>				
<b>E.1</b>	<b>Légumineuses conventionnelles</b>			
E.1.1	lentilles vertes	3 à 10 kg	sac	
E.1.2	pois cassés	3 à 10 kg	sac	
E.1.3	haricots lingots	3 à 10 kg	sac	
E.1.4	pois chiches	3 à 10 kg	sac	
<b>E.2</b>	<b>Légumineuses bio</b>			
E.2.1	lentilles vertes	3 à 10 kg	sac	Conforme au cahier des charges de la lentille biologique.
E.2.2	pois cassés	3 à 10 kg	sac	Conforme au cahier des charges du pois cassé biologique.
E.2.3	haricots lingots	3 à 10 kg	sac	Conforme au cahier des charges du haricot lingot biologique.
E.2.4	pois chiches	3 à 10 kg	sac	Conforme au cahier des charges du pois chiche biologique.
<b>E.3</b>	<b>Pâtes légumineuses bio</b>			
E.3.1	blé dur et lentille verte germés	3 à 10 kg	sac	Légumineuses germées et farine de blé dur semi-complète
E.3.2	blé dur et pois chiches germés	3 à 10 kg	sac	Légumineuses germées et farine de blé dur semi-complète
E.3.3	blé dur et pois jaune germés	3 à 10 kg	sac	Légumineuses germées et farine de blé dur semi-complète
<b>E.4</b>	<b>Pâtes blé dur conventionnel</b>			
E.4.1	pâtes alimentaires à cuire petites coquillettes	≥ 2kg	sac	
E.4.2	pâtes alimentaires à cuire grandes coquillettes	≥ 2kg	sac	
E.4.3	pâtes alimentaires à cuire penne	≥ 2kg	sac	
E.4.4	pâtes alimentaires à cuire fusilli	≥ 2kg	sac	
<b>E.5</b>	<b>Pâtes blé dur bio</b>			
E.5.1	pâtes alimentaires à cuire petites coquillettes	≥ 2kg	sac	Conforme au cahier des charges des pâtes biologiques
E.5.2	pâtes alimentaires à cuire grandes coquillettes	≥ 2kg	sac	Conforme au cahier des charges des pâtes biologiques
E.5.3	pâtes alimentaires à cuire penne	≥ 2kg	sac	Conforme au cahier des charges des pâtes biologiques
E.5.4	pâtes alimentaires à cuire fusilli	≥ 2kg	sac	Conforme au cahier des charges des pâtes biologiques

<b>E.6</b>	<b>Riz IGP type Camargue</b>			
E.6.1	riz IGP type Camargue	5kg	sac	long étuvé "cuisson 10 mn"
<b>E.7</b>	<b>jus de pomme pur jus bio</b>			
E.7.1	jus de pomme pur jus bio	De 3 à 5 litres	Bag in box	<p>Conforme au cahier des charges du jus de pomme biologique. Sans sucres ajoutés, sans colorants, sans conservateurs.</p> <p>Caractéristiques</p> <p>Les jus destinés à la fourniture sont des « purs jus de fruits frais » obtenus conformément aux dispositions du décret du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la législation sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services concernant les jus de fruits et certains produits similaires.</p> <p>En conséquence, ils n'ont subi l'addition d'aucun produit même si l'emploi de celui-ci est expressément autorisé par la législation en vigueur, et ce sera "du jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques des fruits dont il provient".</p> <p>"Le jus provient de l'endocarpe" sans addition d'aucun produit.</p>
<b>E.8</b>	<b>jus de pomme pur jus</b>			
E.8.1	jus de pomme pur jus	De 3 à 5 litres	Bag in box	<p>Sans sucres ajoutés, sans colorants, sans conservateurs</p> <p>Caractéristiques</p> <p>Les jus destinés à la fourniture sont des « purs jus de fruits frais » obtenus conformément aux dispositions du décret du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la législation sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services concernant les jus de fruits et certains produits similaires.</p> <p>En conséquence, ils n'ont subi l'addition d'aucun produit même si l'emploi de celui-ci est expressément autorisé par la législation en vigueur, et ce sera "du jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques des fruits dont il provient".</p> <p>"Le jus provient de l'endocarpe" sans addition d'aucun produit.</p>
<b>CREMERIE</b>				
<b>C.1</b>	<b>Lait pasteurisé</b>			
C.1.1	lait pasteurisé Demi écrémé	1 l	Brique	

C.1.2	lait pasteurisé Demi écrémé	10 l	Outre / outre robinet de distribution	
<b>C.2</b>	<b>Crèmes fraîches</b>			
C.2.1	crème fraîche liquide	1L	Brique	
C.2.2	crème fraîche épaisse	1L à 5L	seau	
<b>C.3</b>	<b>Yaourts au lait de vache</b>			
C.3.1	yaourts brassés ou équivalent nature	90gr à 125gr	Pot individuel	<p>La fiche technique du produit devra indiquer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'appellation : yaourt, etc.</li> <li>- la définition légale : ex. "Yaourt au lait"</li> <li>- le lieu de fabrication</li> <li>- les caractéristiques : teneur lipides, glucides, protides, calcium pour 100g et par portion consommateur. Les yaourts aux fruits devront contenir 5% min. de fruits</li> <li>- le conditionnement</li> <li>- le poids</li> <li>- l'étiquetage.</li> </ul> <p>La composition du yaourt correspond à une catégorie nutritionnelle telle que définie dans le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, parmi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.</li> <li>- Desserts à moins de 5g de lipides et 20g de glucides par portion</li> </ul>
C.3.2	yaourts brassés ou équivalent aux fruits (2 choix)	90gr à 125gr	Pot individuel	
C.3.3	yaourts gélifiés ou équivalent nature	90gr à 125gr	Pot individuel	
C.3.4	yaourts gélifiés ou équivalent aux fruits (2 choix)	90gr à 125gr	Pot individuel	
<b>C.4</b>	<b>Yaourts au lait de vache bio</b>			

C.4.1	yaourts gélifiés ou équivalent nature	90gr à 125gr	Pot individuel	<p>Conforme au cahier des charges du yaourt de vache biologique</p> <p>La fiche technique du produit devra indiquer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'appellation : yaourt, etc.</li> <li>- la définition légale : ex. "Yaourt au lait"</li> <li>- le lieu de fabrication</li> <li>- les caractéristiques : teneur lipides, glucides, protides, calcium pour 100g et par portion consommateur. Les yaourts aux fruits devront contenir 5% min. de fruits</li> <li>- le conditionnement</li> <li>- le poids</li> <li>- l'étiquetage.</li> </ul>
C.4.2	yaourts gélifiés ou équivalent vanille + 1 autre choix	90gr à 125gr	Pot individuel	<p>La composition du yaourt correspond à une catégorie nutritionnelle telle que définie dans le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, parmi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.</li> </ul>
<b>C.5</b>	<b>Yaourts au lait de brebis bio</b>			
C.5.1	yaourts au lait de brebis nature	90gr à 125gr	Pot individuel	<p>Conforme au cahier des charges du yaourt de brebis biologique</p> <p>La fiche technique du produit devra indiquer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'appellation : yaourt, etc.</li> <li>- la définition légale : ex. "Yaourt au lait"</li> <li>- le lieu de fabrication</li> <li>- les caractéristiques : teneur lipides, glucides, protides, calcium pour 100g et par portion consommateur. Les yaourts aux fruits devront contenir 5% min. de fruits</li> <li>- le conditionnement</li> <li>- le poids</li> </ul>

C.5.2	yaourts au lait de brebis aux fruits (2 choix)	90gr à 125gr	Pot individuel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'étiquetage.</li> </ul> <p>La composition du yaourt correspond à une catégorie nutritionnelle telle que définie dans le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, parmi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion</li> </ul>
<b>VIANDE</b>				
<b>V.1</b>	<b>Produits de jeunes bovins bio</b>			
V.1.1	Rôti d'épaule (avant)	1.5kg	sachet sous vide	Conforme au cahier des charges de l'agriculture biologique dlc J+15 garanti à livraison
V.1.2	Sauté (avant des animaux)	30g ou 50g	sachet sous vide de 2.5kg à 5kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Races à viande</li> <li>- Âge d'abattage : 8 à 12 mois.</li> </ul>
V.1.3	Pièces à griller (arrière des animaux)	120g	sachet sous vide de 2kg à 3kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nés, élevés et abattus dans leur département d'origine</li> <li>- Critère qualité carcasse : exclusion des P et engraissement supérieur ou égal à 2</li> </ul>

## **Article 2. AUTRES DISPOSITIONS DE L'ACCORD –CADRE**

### **2.1 Pièces contractuelles**

Par ordre de priorité décroissant (dérogation à l'article 4.1 du CCAG FCS) :

- Acte d'engagement, et son annexe le bordereau des prix,
- Cahier des Clauses Particulières (CCP) et ses annexes fournisseur « performances logistiques », les modalités et contraintes logistiques par établissement, la Charte de l'Achat Socio-Economique Responsable,
- Cahier des Clauses Administratives Générales Fournitures Courantes et Services (CCAG FCS,) du 19 janvier 2009 (document non joint mais réputé connu et consultable sur [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)),
- Proposition technique du candidat (fiches et mémoire techniques),
- Bons de commande.

### **2.2 Modalités d'exécution des prestations**

#### **2.2.1 Bons de commande**

**Chaque Adhérent** émet ses propres bons de commande, comprenant notamment la référence de l'accord-cadre, l'objet de la commande et son montant, les coordonnées du responsable du marché de chaque Adhérent, le site de livraison de la prestation, la date et l'heure de livraison de la prestation, ainsi que les modalités de facturation.

#### **Commandes sur catalogue**

En cas de besoins nouveaux ou spécifiques se rapportant à un article non référencé dans le Bordereau de Prix Unitaires, des bons de commande pourront être émis sur la base du(s) catalogue(s) du titulaire, en cours.

Les bons de commande pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre. Ils s'exécutent au maximum sous 3 mois après la date de fin de validité de la période considérée du contrat.

#### **2.2.2 Vérification de l'exécution des prestations**

Pour chaque livraison, les opérations de vérifications quantitatives et qualitatives, portant notamment sur le colisage, le poids, l'étiquetage (lisible, estampillé, DLC et DDM) seront effectuées par l'Adhérent.

Au cas où le livreur n'aurait pas le temps d'attendre, le double du bon de livraison lui sera rendu avec la mention « sous réserve de contrôle ultérieur approfondi ».

Les éventuelles erreurs seront alors signalées dans un délai maximum de 24 heures par l'Adhérent.

#### **2.2.3 Admission**

L'admission sera prononcée par l'Adhérent.

Dans le cas de quantité non conforme, ou de grammages non respectés :

- l'excédent fait l'objet d'une reprise sur le champ par le titulaire (ou à la livraison suivante),



- en cas de quantité ou grammage inférieur, un complément de livraison sera effectué le jour même par le titulaire, ou à la date et heure indiqués par l'Adhérent.

Dans le cas d'une Qualité non conforme :

L'Adhérent est en droit de demander une réfaction (réduction de prix), selon l'étendue des imperfections constatées.

Si l'Adhérent estime que les fournitures ne peuvent être admises en l'état, il en prononce le rejet partiel ou total, et une nouvelle livraison conforme devra être effectuée par le titulaire le jour même, soit à la date et heure indiqués par l'Adhérent.

Dans le cas d'une non-conformité résultant d'analyses physico-chimiques que l'adhérent a fait réaliser en laboratoire :

Le rejet des fournitures est prononcé dès la réception des résultats.

Complément ou nouvelle livraison :

Si le titulaire ne livre pas dans le délai demandé, l'Adhérent peut s'approvisionner en denrées équivalentes auprès d'un autre fournisseur, aux frais et risques du titulaire et sans mise en demeure préalable. En aucun cas, le titulaire ne peut prétendre à un quelconque paiement des denrées non livrées dans ce délai.

## **2.3 Prix des prestations**

Les prix sont fermes pour la durée du marché.

### **Prix promotionnels**

Le titulaire s'engage à faire bénéficier **automatiquement** les adhérents des prix promotionnels qu'il pourrait pratiquer dès lors que ceux-ci auraient pour conséquence une diminution du prix, sans avenant au contrat.

### **Modalités :**

- Tarif promotionnel transmis à chaque Adhérent, avec précision de la date de validité de la promotion et désignation précise du ou des produits concernés. Ce tarif constitue une pièce justificative nécessaire au comptable.
- Toute commande émise pendant la durée de la promotion bénéficiera du tarif promotionnel et les factures du titulaire intégreront explicitement ces prix.
- Dans le cas où ces tarifs promotionnels n'auraient pas été communiqués à l'adhérent lors de l'émission du bon de commande, le titulaire est redevable du montant intégral des surcoûts imputables à la non-application de ces tarifs promotionnels.

## **2.4 Règlements des prestations**

Délai : **30 jours maximum**

### **2.4.1 Présentation des demandes de paiement**

Les demandes de paiement seront présentées selon les conditions prévues à l'article 11.4 du CCAG-FCS et seront établies en un original portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du créancier ;

- le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- le cas échéant, le numéro de SIRET ;
- le numéro de l'accord cadre ;
- le numéro du bon de commande ;
- la désignation de l'organisme débiteur ;
- la date d'exécution des prestations ;
- le montant des prestations admises, établi conformément au détail des prix unitaires, hors TVA et, le cas échéant, diminué des réfections ;
- les montants et taux de TVA légalement applicables ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation ;
- en cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestations effectuées par l'opérateur économique ;
- le numéro d'engagement figurant sur la commande émise par l'établissement adhérent à la Centrale .

#### **- PAR VOIE DEMATERIALISEE**

#### **Le dépôt dématérialisé des demandes de paiement est une obligation pour les opérateurs économiques à compter du 01/01/2020.**

Pour ce faire, les opérateurs présentent leurs demandes à l'adresse conformément aux dispositions prévues par l'adhérent:

#### **Dispositions applicables en matière de facturation électronique :**

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;
- 5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- 11° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. 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.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

#### **2.4.2 Dépassement de délai :**

- versement d'intérêts moratoires (taux égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque Centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points)
- versement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement.

#### **2.4.3 Suspension de délai :**

- quand la facture fait l'objet d'un rejet de la part de l'Adhérent
- En cas de changement dans l'identification de l'entreprise titulaire (raison sociale, coordonnées bancaires, etc.) tant que les pièces justificatives correspondantes n'auront pas été transmises.

### **2.5 Pénalités**

#### **2.5.1 Pénalités de retard**

Par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, les pénalités de retard sont calculées de la manière suivante :

$$P = V * 5/100$$

Où :

P = pénalité applicable

V = valeur du bon de commande

Ce calcul s'applique par jour de retard, à partir du premier jour de retard.

#### **2.5.2 Pénalités spécifiques**

En cas de défaut de livraison dans les conditions souhaitées, décrite à l'article 1.2.5 du CCP – livraison sur rolls.

### **2.6 Assurances**

Obligation de contracter une assurance pour tous les dommages causés aux biens et aux personnes dans le cadre de son intervention pour la durée du contrat.

L'attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie est à produire dans les 15 jours à compter de la notification et avant tout début d'exécution.

## **2.7 Dispositif de vigilance et d'alerte dans le cadre de la lutte contre le travail dissimulé**

- Dans le cadre du dispositif d'alerte prévu à l'article L.8222-6 du code du travail, si la Centrale est informée par un agent de contrôle ou un syndicat de salariés, un syndicat ou une association professionnelle d'employeurs ou une institution représentative du personnel que le titulaire ou un sous-traitant direct ou indirect est en situation irrégulière au regard des formalités mentionnées aux articles L.8221-3 et L.8221-5., la Centrale adressera alors une mise en demeure au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, lui enjoignant de faire cesser cette situation et d'en apporter la preuve.

L'entreprise ainsi mise en demeure apportera à la Centrale dans un délai de deux mois la preuve qu'elle a mis fin à la situation délictuelle. A défaut le contrat pourra être résilié aux frais et risques du titulaire.

- En application de l'article L 8222-1 du code du travail, pour tout contrat supérieur à 5 000€ HT, le titulaire transmet, tous les six mois à compter de la date de notification du marché, à la Centrale les pièces prévues à l'article D 8222-5 du code du travail.

## **2.8 Obligations en matière de détachement des travailleurs**

En application de l'article L.1262-4-1 du code du travail, avant le début de chaque détachement d'un ou de plusieurs salariés, le titulaire remettra à la Centrale, sans qu'elle lui en fasse la demande expresse, les deux documents suivants :

- Une copie de la déclaration de détachement transmise à l'unité territoriale de la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation du travail et de l'emploi ;
- Une copie du document désignant son représentant sur le territoire national.

Le titulaire s'engage également à imposer cette obligation à ses sous-traitants qui devront lui remettre les pièces indiquées ci-dessus.

## **2.9 Arrêt des prestations – conditions de résiliation**

La Centrale d'achat pourra résilier le présent contrat dans les hypothèses et conditions prévues au CCAG FCS et aux articles 1.2.4 et 2.7. du présent CCP.

La Centrale d'achat se réserve en outre la possibilité de faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations, aux frais et risques du titulaire, en cas d'inexécution d'une prestation ne pouvant souffrir d'aucun retard, ou en cas de résiliation pour faute.

## **2.10 Comptable assignataire de la dépense**

Comptable chargé du paiement des prestations : agent comptable de chaque adhérent.

## **2.11 Litiges**

En cas de litiges, seul le tribunal administratif de Toulouse est compétent en la matière.

## **2.12 Dérogation**

- L'article 2.1 du CCP déroge à l'article 4.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 2.5 du CCP déroge à l'article 14.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services