



## Sommaire

<u>1</u>	<u>OBJET DE L'ACCORD</u> .....	<u>33</u>
<u>1.1</u>	<u>Nature des marchés</u> .....	<u>33</u>
<u>2</u>	<u>FOURNITURES</u> .....	<u>44</u>
<u>3</u>	<u>DOCUMENTS CONTRACTUELS</u> .....	<u>66</u>
<u>4</u>	<u>PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES</u> .....	<u>66</u>
<u>5</u>	<u>CONDITIONS DE LIVRAISON</u> .....	<u>77</u>
<u>5.1</u>	<u>Présentation de la fourniture à la livraison (emballages, le cas échéant : état sanitaire, température, etc...)</u> .....	<u>77</u>
<u>5.2</u>	<u>Bulletin de livraison : IMPERATIF</u> .....	<u>78</u>
<u>6</u>	<u>OPERATIONS DE VERIFICATION</u> .....	<u>88</u>
<u>6.1</u>	<u>Vérification qualitative</u> .....	<u>88</u>
<u>6.2</u>	<u>Vérification quantitative</u> .....	<u>89</u>
<u>6.3</u>	<u>Décisions après vérification</u> .....	<u>99</u>
	<u>6.3.1 Vérification qualitative non conforme :</u> .....	<u>99</u>
	<u>6.3.2 Vérification quantitative non conforme :</u> .....	<u>99</u>
<u>7</u>	<u>PRIX</u> .....	<u>910</u>
<u>8</u>	<u>AVANCE FORFAITAIRE</u> .....	<u>1010</u>
<u>9</u>	<u>AVANCE FACULTATIVE</u> .....	<u>1010</u>
<u>10</u>	<u>ACOMPTE</u> .....	<u>1010</u>
<u>11</u>	<u>PAIEMENT</u> .....	<u>1010</u>
<u>12</u>	<u>PENALITES DE RETARD</u> .....	<u>1111</u>
<u>13</u>	<u>RESILIATION DU MARCHE</u> .....	<u>1111</u>



La durée de validité de l'accord-cadre est de 48 mois à compter du -----  
Les marchés ne pourront être conclus que pendant cette période de validité de l'accord.

## 2 FOURNITURES

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur et aux spécifications du guide GPEM/DA N°F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits légumes et pommes de terre à l'état frais, ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

La recommandation Interfel CCC est de se reporter à ce guide des fruits et légumes en restauration hors domicile pour les critères relatifs au grammage, à la maturité, et à la qualité organoleptique des produits.

(Informations sur ces 2 guides sur [www.interfel.com](http://www.interfel.com)).

### 2.1 REGLEMENTATION

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

L'ensemble des produits visés devra répondre en matière de qualité et de marquage à la réglementation en vigueur, et notamment les textes suivants :

- Aux textes communautaires définissant des normes de commercialisation CEE pour certains produits de grande consommation ;
- Aux spécifications techniques GEMRCN, notamment en matière d'emballages et de marquage des unités de présentation ;
- Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Arrêté du du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et de conservation. .

2.2 **Stade de maturité** : pour les produits nécessitant un stade de maturité précis, les jours de consommation seront précisés.

### 2.3 Produits soumis à une date limite de consommation (DLC) :

- Les fiches techniques produits doivent comporter une information sur la DLC
- Produits de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme pasteurisée : règle des 3/3 : garantie minimale 1/3
- IV<sup>ème</sup> gamme : fonctionnement normal : garantie \_ DLC résiduelle, sauf les lundis et lendemain de fête, où cette garantie peut être ramenée à 2 jours.
- Ces règles sont à moduler en fonction des situations locales.

Il est conseillé de se reporter à la note n°2002-76 de la DGCCRF du 11 juin 2002 relative aux fruits et légumes frais en l'état, préparés, tranchés ou parés: étiquetage, présentation et règles d'hygiène (jointe en annexe).

## **2.4 EMBALLAGES**

Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, conforme à la réglementation en vigueur, comportant le marquage normalisé, sauf dans le cas de produits déconditionnés. (voir point 2-6 ci-dessous).

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

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Chaque emballage d'origine doit porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie. Toute demande spécifique en matière d'emballage doit être précisée par l'acheteur dans l'accord cadre ou le marché.

## **2.5 Marquage**

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité rappelées dans le paragraphe 21.

## **2.6 Cas du fractionnement des conditionnements d'origine**

- Pour les fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, le fractionnement peut être pratiqué dans les conditions suivantes : il s'agit de produits déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés en vue d'une livraison dans un autre conditionnement (bacs plastique notamment), en général avec d'autres fruits ou légumes.
- Pour déroger aux règles de présentation il faut que la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal, et, dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits (voir GP/EM/DA du 28 janvier 2003, point 342),:
  - soit sur le conditionnement lui-même,
  - soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise.

## 2.7 **Transports**

- Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés pour les fruits et légumes à l'état frais, 4<sup>ème</sup> gamme et V ème gamme pasteurisée, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.
- Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles de propreté concernant les mains et les vêtements notamment.
- Manutention : Les véhicules de livraison devront être équipés d'un hayon élévateur. Dans le cas contraire, le déchargement des marchandises pondéreuses ou volumineuses sera à la charge du fournisseur. Si des contraintes nécessitent un gabarit particulier de véhicule, elles doivent être préalablement signalées au fournisseur.
- Dans le cas où le transport est réalisé par un sous traitant du fournisseur, les mêmes obligations lui sont appliquées.

## 3 **DOCUMENTS CONTRACTUELS**

- L'accord cadre est constitué par les documents contractuels énumérés ci-après par ordre de priorité décroissante :
  - L'acte d'engagement et ses annexes
  - le présent Cahier des Clauses Particulières ;
  - le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services passés par l'Etat ;

Les marchés passés sur le fondement de cet accord cadre sont constitué des pièces contractuelles de l'accord complétées par :

- L'offre retenue (acte d'engagement)
- Les clauses particulières complémentaires à celles de l'accord-cadre (s'il y a lieu)
- Les bons de commandes
- Les barèmes de prix
- Dans le cas de groupements de commande, convention de fonctionnement du groupement.

## 4 **PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES**

Les commandes doivent être obligatoirement adressées par écrit, par mail ou par fax. Ces commandes, correspondant aux besoins de l'établissement et aux dispositions du présent cahier, sont passées par le moyen de bons de commande signés et adressés par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant au titulaire du marché.

Délai passation commande:

- Fruits et légumes frais et produits crus prêts à l'emploi: au moins deux jours ouvrables avant la date de livraison demandée, avant 12h.



La fourniture est livrée accompagnée d'une facture ou d'un bulletin de livraison où sont précisés au minimum :

- le nom du titulaire du marché et son adresse,
- la date de livraison,
- la référence à la commande
- les caractéristiques essentielles de la fourniture livrée (catégorie, calibre, origine)
- dénomination / nom du (des) produit(s)
- les quantités livrées (dont le poids net),
- les prix unitaires H.T. (la facturation à la pièce est possible pour certains produits, se reporter au GPEM/DA fruits et légumes ; dans ce cas le poids net doit être indiqué)

Le bulletin de livraison ou la facture doit indiquer clairement les produits ayant fait l'objet d'une action de déconditionnement ou de maturation par un signe ou une mention distinctive.

L'original du bulletin de livraison est destiné au gestionnaire de l'établissement ou à son représentant.

## **6 OPERATIONS DE VERIFICATION**

Les opérations de vérification qualitatives et quantitatives sont effectuées au moment et sur le lieu de la livraison par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, qui peuvent se faire assister par tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par le gestionnaire de l'établissement, à ses frais.

### ***6.1 Vérification qualitative***

Le gestionnaire de l'établissement ou son représentant vérifie la conformité des caractéristiques et du conditionnement des produits livrés aux spécifications du marché.

Il examine aussi, le cas échéant, les résultats des contrôles effectués par la direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes compétentes ou par tout autre laboratoire choisi par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant.

### ***6.2 Vérification de la température***

Pour les produits concernés (4<sup>ème</sup> gamme, 5<sup>ème</sup> gamme soumises à DLC) une vérification de la température sera effectuée.

### ***6.3 Vérification quantitative***

Le gestionnaire de l'établissement ou son représentant vérifie également la conformité entre la quantité reçue, la quantité portée sur le bon de commande et sur le bon de livraison.

## **6.4 Décisions après vérification**

Si le résultat des vérifications qualitative et quantitative est satisfaisant, l'admission est prononcée dans la journée de réception par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, sous réserve des vices cachés éventuels.

Lorsque la marchandise a été déposée en l'absence du gestionnaire ou de son représentant et à sa demande, la vérification de cette marchandise doit être faite et la décision notifiée au fournisseur dans la journée suivant le moment de la livraison. L'admission est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant sur le bulletin de livraison.

### **6.4.1 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 présent cahier, le gestionnaire de l'établissement ou son représentant se réserve le droit de la rejeter et d'exiger du titulaire qu'il la remplace.

### **6.4.2 Vérification quantitative non conforme :**

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement se réserve le droit d'imposer au titulaire :

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

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

Si le fournisseur est dans l'incapacité de compléter ou et de remplacer la commande, l'acheteur pourra procéder à un achat auprès d'un tiers, aux frais du fournisseur défaillant.

## **7 PRIX**

Barème fournisseur avec encadrement des variations :

Le fournisseur doit mettre à disposition de l'acheteur ses conditions générales de vente applicables à l'ensemble des clients du même circuit de distribution ;

Le tarif du fournisseur doit être précis, avec notamment, pour les produits normalisés, les indications obligatoires relatives à l'origine, la catégorie de classement, le calibre, et la variété le cas échéant. Pour les autres produits, le nom du pays d'origine est obligatoire en cas d'importation.

Le cahier des charges identifie très précisément ce tarif ; lors de la remise des offres, les candidats au marché remettent le tarif de la semaine précédant le dernier jour de cette remise, ainsi que ceux des deux semaines précédant ce tarif.

Les prix s'entendent non variables au cours d'une même semaine.

Il est recommandé de prévoir que les variations de prix d'une semaine à l'autre ne pourront être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation S.N.M. du marché d'intérêt national le plus proche. Cette variation pourra être exprimée en coefficient : 0,97 par exemple, ou en pourcentage : baisse de 3% .

## **8 AVANCE FORFAITAIRE**

Il n'est pas versé d'avance forfaitaire (*uniquement si le montant maximum du marché est inférieur à 50 000 euros*).

## **9 AVANCE FACULTATIVE**

Il n'est pas versé d'avance facultative.

## **10 ACOMPTE**

Il n'est pas versé d'acompte

## **11 PAIEMENT**

- Chaque facture, établie en double exemplaire, porte, outre les mentions légales, les indications suivantes : nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- numéro du marché,
- produits du descriptif quantitatif du lot concerné,
- fourniture livrée, exactement définie,
- montant hors TVA de la fourniture livrée, éventuellement ajusté,
- taux et montant de la TVA,
- montant total TVA incluse,
- date de facturation.

Toute facture ne respectant pas strictement cette présentation sera systématiquement retournée à son expéditeur pour correction.

Sur les factures, les calculs sont arrondis au centime dans les conditions déterminées par le règlement (CE) n°1103/97 du Conseil du 17 juin 1997 fixant certaines dispositions relatives à l'introduction de l'Euro (articles 4 et 5).

Le paiement sera effectué dans un délai de 30 jours fin de décade à compter de la date de livraison.

L'absence du paiement sous ce délai fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit de l'attributaire.

Le paiement s'effectue selon les règles de la Comptabilité Publique, dans les conditions déterminées par le C.G.A.G. (notamment article 8) ; complété par l'annexe IV à la circulaire du 09.09.1997 (J.O. du 22.09.1997 NC p. 6035).

## **12 PENALITES DE RETARD**

En cas de retard dans les livraisons ou de non remplacement dans les délais impartis d'une marchandise ayant fait l'objet d'un rejet, l'acheteur public se réserve la possibilité de mettre le fournisseur en demeure d'exécuter ses obligations (dérogation à l'article 11 du CCAG fournitures courantes et services) et d'appliquer des pénalités de retard calculées conformément à l'article 11 du CCAG, fournitures courantes et services

Le montant de ces pénalités sera notifié au titulaire du marché par lettre recommandée avec avis de réception et retenu sur les sommes dues au titre des factures présentées.

## **13 RESILIATION DU MARCHÉ**

Le marché peut être résilié dans les conditions prévues au chapitre V du CCAG fournitures courantes et services.

De plus, en cas de retard répété dans les livraisons portant préjudice au bon fonctionnement de l'établissement, de même qu'en cas de livraisons répétées non conformes à la qualité exigée (dérogation au CCAG Fournitures courantes et Services), il pourra également être fait application de l'article 28 du CCAG Fournitures courantes et Services qui prévoit la résiliation du marché aux torts du titulaire et de l'article 32 relatif à l'exécution par défaut.

---\*\*---