



COLLEGE JEAN DE LA QUINTINIE
RUE DES ECOLES
16150 CHABANAIS

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE A BON DE COMMANDE
DE PRODUITS DE CHARCUTERIE 2017-2018**

Marché Public à Procédure Adaptée
Passé en application de l'ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015

(Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016)

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Principale : Mme Bruand Exner Lucile

Adjointe Gestionnaire : Mme Croizard Valérie

Responsable restauration : Mme Rousseau Catherine

Article 1 – Objet et durée du marché

1.1- Objet

Le présent cahier concerne la fourniture de charcuterie pour la confection de 280 repas par jour servis au Collège Jean de la Quintinie de Chabanais.

1.2- Quantités

Le pouvoir adjudicateur s'engagera avec le ou les candidats retenus pour les quantités estimées qui figurent sur les états des besoins et bordereau des prix unitaires, avec toutefois des quantités soumises à une variation possible, de plus ou en moins de 15%.

1.3- Durée du marché

Le présent marché est conclu pour la période du **2 mai 2017 au 2 mai 2018**.

Marché non reconductible.

Article 2 – Documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

- ❖ Le cahier de clauses particulières
- ❖ Le règlement de consultation
- ❖ L'acte d'engagement
- ❖ L'état descriptif, quantitatif, estimatif des besoins et bordereau des prix

Article 3 – Spécifications

3-1 : Tous les produits sont garantis sans OGM

Les fournisseurs fourniront un certificat des industriels et producteurs qui confirment l'absence d'OGM dans les produits proposés.

Ces OGM sont recensés dans les règlements de l'union Européenne, 1829-2003 du 22 septembre 2003.

3-2: Les agréments sanitaires

L'article 233-2 du Code Rural impose la notification de l'identité de l'établissement où les denrées animales ou d'origine animale ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, et le statut par rapport à l'agrément sanitaire.

3-3 : Les conditions de transport

- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998
- Décret 99-35 du 15 janvier 1999
- Directives CEE, 93/43 du 14 juin 1993, 96/3 du 26 janvier 1996 et 98/28 du 29 avril 1998.

3-4 : L'étiquetage des produits

Il doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation.

3-5 : La traçabilité du processus de fabrication des charcuteries

Le titulaire du marché doit être capable de retracer le parcours de fabrication de ses produits et d'attester l'origine française des viandes utilisées dans la confection des produits de charcuterie inclus dans le marché ainsi que leur transformation en France.

Ainsi, les fournisseurs devront fournir au collègue le document d'accompagnement de toutes les viandes incluses dans le marché qui permettent d'établir leur origine française (naissance, élevage; et abattage).

La viande de porc proviendra de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine, ni graisse animale, sans activateur de croissance.

Les chipolatas seront exemptes de tout colorant et exhausteur de goût.

Une attention particulière sera marquée entre le nombre d'intermédiaire.

Article 4 –Passation et exécution des commandes

Les commandes correspondant aux besoins de l'établissement sont passées au moyen de bons de commande, signés par Mme La Gestionnaire (Mme Croizard), qui comportent :

- * Le numéro du bon,
- * Le nom du fournisseur titulaire,
- * La désignation exacte de la fourniture,
- * La quantité commandée,
- * Le lieu et la date de livraison,
- * La signature de la gestionnaire.

Sauf cas d'urgence, les commandes parviennent au fournisseur au moins deux jours ouvrables avant la date de livraison demandée.

Article 5 – Livraisons

5-1 : Conformité des produits

Les produits livrés devront être conformes à la proposition établie (même marque, même origine)

5-2 : Jours de livraison

Les fournisseurs sont tenus de livrer **le lundi et le jeudi**.

Les livraisons devront intervenir sous un délai maximum de deux semaines à compter du jour de transmission de la commande.

Cahier de clauses particulières

Elles seront assurées entre **7h et 10h impérativement** (sauf jours fériés reconnus par le Ministère de l'Education Nationale).

5-3 : Conditions de livraison

Les livraisons doivent être conformes aux commandes. Elles doivent être acheminées dans des véhicules respectant les règles d'hygiène et de conservation des aliments.

La fourniture doit être obligatoirement accompagnée d'un bon de livraison en double exemplaire précisant :

- ☞ Le nom et l'adresse du titulaire,
- ☞ La date de livraison,
- ☞ La désignation exacte des articles,
- ☞ La quantité livrée en unités,
- ☞ Le prix unitaire HT.

En aucun cas le bon de livraison ne peut servir de facture.

Chaque livraison sera contrôlée quantitativement en présence du livreur; en cas de contestation, seul le nombre relevé par le réceptionnaire sera pris en considération pour la facturation.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le réceptionnaire peut mettre en demeure de :

- Reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande
- Compléter la livraison dans un temps déterminé par la responsable de la restauration dans le cas contraire.

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en français avec les indications légales correspondant à la nature du produit soit, selon les produits : composition, date de fabrication ou de conditionnement, provenance, poids net et estampille sanitaire.

Les indications suivantes doivent obligatoirement figurer visiblement et lisiblement :

- ☞ **DLUO** (date limite d'utilisation optimale), à consommer de préférence avant le
- ☞ **DLC** (date limite de consommation) pour les produits frais et produits à teneur garantie en vitamines

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur. Elles doivent comporter un délai de consommation aux 2/3 des DLC ou DLUIO.

L'étiquetage doit préciser :

- ❖ Les jours et les mois pour les délais < 3 mois;
- ❖ Les mois et les années pour les délais compris entre 3 et 18 mois;
- ❖ L'année pour les délais > 18 mois.

5-4 : Admission

L'admission sera prononcée par le responsable du service de restauration ou par son représentant qui visera le bon de livraison remis au titulaire.

Cahier de clauses particulières

Les fournisseurs doivent prendre à leur charge le transbordement des marchandises du véhicule de livraison jusqu'au lieu de réception de façon à ce qu'elles y soient réceptionnées et contrôlées.

Seront soumis au contrôle :

- ✚ L'intégrité des emballages;
- ✚ L'aspect des denrées (fraîcheur, défauts...);
- ✚ DLC, l'estampille sanitaire, la DLUO
- ✚ La température des denrées dans le véhicule
- ✚ L'état des bacs de livraison

En cas de non-conformité, la gestionnaire peut soit refuser la fourniture (celle-ci doit être remplacée par le fournisseur dans les plus brefs délais) soit l'accepter avec réfaction des prix.

Article 6 – Prix

6-1 : Prix des prestations

Les prix s'entendent franco de port et frais de facturation et taxes inclus comprenant toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Aucun frais supplémentaire qui correspondrait à des minima de commande, en quantité ou en valeur, ne peut être facturé.

Les prix se rapporteront aux UNITES INDIQUEES sur l'état de recensement des besoins et seront exprimés avec **deux décimales**, en précisant s'il s'agit des prix hors taxes ou toutes taxes comprises.

6-2 : Stabilité et évolution des prix

Les prix sont fermes tout le long du marché.

Article 7 – Modalités de règlements

Le règlement des sommes dues par le collège est effectué suivant les règles de la comptabilité publique. Les factures seront établies en un exemplaire portant outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- ∞ Les numéros et adresse du créancier,
- ∞ Les coordonnées bancaires (IBAN et BIC) telles qu'elles sont précisées sur l'acte d'engagement,
- ∞ Le numéro et la date des bons de commandes et les références des bons de livraison,
- ∞ Un récapitulatif de factures dans l'hypothèse d'un envoi groupé,
- ∞ La désignation exacte des articles livrés
- ∞ La quantité exacte des articles livrés
- ∞ Le prix unitaire hors taxes de chaque article avec l'unité,
- ∞ Le montant global hors taxes,
- ∞ Le taux et le montant de la TVA
- ∞ Le taux et le montant des autres taxes,
- ∞ Le montant de toutes taxes comprises,
- ∞ La date d'émission,
- ∞ Le numéro de la facture,
- ∞ La signature du fournisseur

L'agent comptable de l'établissement est le comptable assignataire des paiements.

Article 8 – Pénalités

8-1 : Exécution par défaut

L'établissement est autorisé à se fournir où il le juge nécessaire, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée. Les factures de ces fournisseurs devront être acquittées par le titulaire du marché.

8-2 : Résiliation pour difficulté d'exécution du marché, pour faute du titulaire

Le pouvoir adjudicateur résilie le marché du fait de l'empêchement du titulaire à réaliser les prestations prévues dans les cas suivants :

- Difficultés techniques particulières sans solution raisonnable,
- Evènement ayant le caractère de force majeure,
- Au bout de trois livraisons non conformes au marché : changement entre la proposition établie lors du marché (même marque et même origine) et la livraison.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, l'établissement peut résilier le contrat pour ce qui le concerne et après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours. Cette résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

Article 9 – Assurance souscrite par le titulaire du marché

Le titulaire déclare contracter une assurance en responsabilité civile d'exploitant auprès d'une compagnie agréée contenant les risques suivants :

- Les dommages corporels et matériels causés par des personnes dont l'assuré est civilement responsable,
- Les dommages corporels et matériels causés aux tiers du fait d'incident.

Le titulaire doit fournir un exemplaire de la police d'assurance dont dépend la prise d'effet du marché.

Article 10 – Dérogation aux documents

Le présent CCP s'impose au fournisseur qui ne peut le modifier. Dans le cas contraire, son offre n'est pas recevable. En conséquence, les clauses figurant dans les documents de l'entreprise titulaire du présent marché ne sont pas opposables à l'administration.

A Chabanais, le

Le pouvoir adjudicateur

Le Titulaire,

La Principale,

Mme BRUAND EXNER Lucile

Cahier de clauses particulières