

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES  
PARTICULIERES  
CONCERNANT LE MARCHE EPICERIE**

**collège  
Léo Lagrange**

académie  
Reims  
éducation  
nationale



**Le principal  
Benoit Hubsch**

**Le gestionnaire  
Julien Petitmangin**

42 rue de la ronde couture  
08000 CHARLEVILLE-  
MEZIERES

Tél. 03.24.37.27.47

Mél  
int.0080925m@ac-reims.fr

**ARTICLE 1 : IDENTIFICATION**

Collège Léo Lagrange  
42 rue de la ronde couture  
08000 Charleville Mézières

Tel : 03.24.37.27.47

Représenté par :  
Monsieur Benoit Hubsch– Principal – Pouvoir adjudicateur

Contact pour toute demande de renseignements :  
Julien Petitmangin, adjoint gestionnaire

Mail : [int.0080925m@ac-reims.fr](mailto:int.0080925m@ac-reims.fr)

**ARTICLE 2 : OBJET DU MARCHE**

Fourniture en épicerie d'un établissement scolaire pour deux collèges, le collège Léo Lagrange ci-dessus identifié ainsi que le collège Roger Salengro 2 bis rue des mésanges 08000 Charleville Mézières.

**ARTICLE 3 : PROCEDURE DE PASSATION**

Marché à bon de commande, selon les besoins, passé selon la procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Marché Epicerie réparti en 4 lots :  
Lot n° 1 : divers épicerie  
Lot n° 2 : conserves  
Lot n° 3 : féculents et légumes secs  
Lot n° 4 : dessert

Un fournisseur peut répondre soit à l'ensemble ou à plusieurs des lots du présent marché. Toutefois un lot incomplet ne pourra être retenu.

**ARTICLE 4 : DUREE DU MARCHE**

Marché pour l'année civile 2025, en période scolaire (144 jours de fonctionnement du service restauration et hébergement).

Le principal  
Benoit Hubsch

Le gestionnaire  
Julien Petitmangin

42 rue de la ronde couture  
08000 CHARLEVILLE-  
MEZIERES

Tél. 03.24.37.27.47

Mél  
int.0080925m@ac-reims.fr

## ARTICLE 5 : MODALITES D'EXECUTION

### **Commande :**

Les commandes sont passées au fur et à mesure des besoins par chaque collège soit par bon de commande, soit par téléphone.

Les quantités figurant sur la remise de prix pourront varier en fonction des besoins réels des établissements. Les quantités indiquées constituent le total des deux établissements.

### **Livraison :**

La livraison doit être conforme à la commande, elle devra s'effectuer le matin entre 6h00 et 10h00 sur le site à l'origine de la commande.

Les livraisons et le transport se feront dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité. La fourniture livrée sera accompagnée d'un bon de livraison comportant au minimum les mentions suivantes : la date, la référence de la commande, l'identification du titulaire, l'identification de la fourniture livrée, **les prix unitaires** et totaux.

### **Contrôle :**

Les contrôles et vérifications quantitatives et qualitatives seront effectués au moment de la livraison par la personne responsable.

En cas de non conformité touchant à la quantité, le titulaire du marché est tenu, soit de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits en cas d'insuffisance, soit de reprendre l'excédent (sauf accord expresse du chef de cuisine, du gestionnaire ou de son représentant).

En cas de non conformité touchant à la qualité (spécifications du marché ou de la commande), le titulaire du marché pourra être tenu de remplacer le(s) produit(s) concerné(s).

## ARTICLE 6 : FACTURATION ET MODE DE REGLEMENT

Les factures seront adressées à chaque établissement **via CHORUS PRO** et devront comporter les mentions légales : nom, N° siret, adresse, coordonnées bancaires, quantités livrées, montant hors taxe, taux de TVA, montant TTC.

Règlement par virement bancaire dans un délai de 30 jours maximum à compter de la date de réception de la facture CHORUS. Aucune avance ne sera consentie, aucun acompte ne sera versé.

Si possible, un document annexe à chaque facture devra préciser en quantité et en valeur et en proportion (%), les produits entrant dans le cadre de la loi Egalim (produits bio/locaux).

## ARTICLE 7 : RESILIATION

En cas de manquement aux clauses contractuelles, la personne responsable du marché pourra résilier de plein droit le marché sans indemnités et après en avoir informé le titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou par mail.

Le principal  
Benoit Hubsch

Le gestionnaire  
Julien Petitmangin

42 rue de la ronde couture  
08000 CHARLEVILLE-  
MEZIERES

Tél. 03.24.37.27.47

Mél  
int.0080925m@ac-reims.fr

## ARTICLE 8 : MODALITES CONCERNANT LES OFFRES

### **Qualité des produits :**

Les offres devront préciser l'origine française ou étrangère des produits (dans ce cas, préciser le pays d'origine).

Le candidat s'engage à respecter les normes européennes et les textes relatifs à l'hygiène, l'étiquetage, la traçabilité, aux additifs, aux procédés de fabrication et aux normes techniques générales (fabrication, transport, entreposage...).

La marque des produits devra figurer obligatoirement dans l'offre et correspondre à celle indiquée sur les fiches ou catalogues fournis.

### **Les dossiers :**

Les dossiers seront à déposer sur le site de l'AJI uniquement pour le :  
**08 novembre 2024 à 12 H 00,**

### **Le dossier comprendra :**

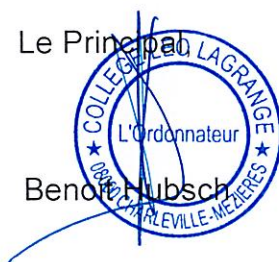
- ✓ Le cahier des clauses administratives et techniques particulières signés ;
- ✓ Les remises de prix par lots valant acte d'engagement complétées avec la marque des produits, le conditionnement, le prix hors taxe, les jours et heures de livraison,
- ✓ Des catalogues et fiches techniques des produits,
- ✓ Le RiB sur lequel le paiement des factures doit s'effectuer.

Les prix sont garantis pour l'année civile 2025. **Tout changement de prix devra être annoncé par e-mail trois semaines avant le changement effectif de tarif.**

Les critères retenus pour le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse sont pondérés comme suit :

Qualité du produit :	30 % (avis de la commission)
Prix :	50 % (fixes sur la durée du marché)
Conditions de livraison :	20 % (gratuité, jours et horaires)

Le Principal



Benoit Hubsch

Cachet et signature du candidat