



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Élixa Deroche
Beauzelle

Collège Élixa Deroche
1 rue de la Neste
31 700 BEAUZELLE

Tel : 05.61.26.63.60

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES

Objet :

Fourniture de viandes, volailles et charcuterie pour un restaurant scolaire

Référence du marché : 5-DENR/VIANDES-2026

PERSONNE PUBLIQUE CONTRACTANTE : Collège Élixa Deroche

Pouvoir adjudicateur : Dominique TODO, Principale du collège Élixa Deroche

Personne responsable du marché : Pascale SANDEVOIR, Adjoint-gestionnaire

Agent comptable assignataire : Monique ZIMMERMANN, Agent comptable du Lycée St-Exupéry de Blagnac

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES valant règlement de la consultation

Procédure de consultation : procédure adaptée ouverte passée en application des dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-1 et suivants du code de la commande publique.

Date limite de réception des offres :

Le 3 novembre 2025 à 17 heures

Le présent document comporte 10 pages numérotées de 1 à 10

ARTICLE 1 : OBJET, FORME ET DURÉE DU MARCHÉ

1.1. Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fourniture de viandes, volailles et charcuterie au collège Élixa Deroche

Le service de restauration du collège sert environ 550 repas par jour et moins de 70 le mercredi.

Les prestations feront l'objet d'un accord cadre à bons de commande, sans minimum ni maximum, passé en application des articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur, et émis par l'établissement au fur et à mesure des besoins auprès du fournisseur retenu. Les quantités mentionnées sur le bordereau des prix sont indicatives des besoins et n'ont pas de caractère contractuel.

Le marché à conclure est constitué de 4 lots :

- Lot 1 : Volailles
- Lot 2 : Viande de bœuf/veau/agneau
- Lot 3 : Viande de porc
- Lot 4 : Préparation à base de volailles

Le candidat peut présenter une offre pour un ou la totalité des lots. Un même candidat peut être retenu sur la totalité des lots.

Le candidat peut présenter des variantes bio en indiquant de manière explicite, sur les tableaux de proposition de prix, le produit proposé et le prix pratiqué pour ce produit.

En plus des articles décrits dans ces lots, le collège pourra acheter d'autres articles de nature identique à l'objet du marché et figurant au catalogue de l'attributaire du lot.

1.2. Durée du marché

Le présent marché est établi pour une durée d'un an, du 01 janvier 2026 au 31 décembre 2026, à compter de la notification de l'attribution des lots, du renvoi des accusés de réception et de tous les documents réglementaires par le fournisseur retenu, sans reconduction.

1.3 : conditions de la consultation

Procédure : Marché à procédure adaptée ouverte passée en application des dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-1 et suivants du code de la commande publique.

Délai de validité des offres : Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- 1 l'acte d'engagement
- 2 l'offre de prix (sous forme de tableaux) ;
- 3 le présent règlement unique de consultation et ses annexes;
- 4 le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services.

Tous les documents transmis sont rédigés en langue française. Les offres seront exprimées en EURO.

Echantillons: Les échantillons demandés dans le BPU sont OBLIGATOIRES et devront être fournis pour tous les produits désignés(** dans le BPU). Ils ne seront pas remboursés.
Les échantillons seront à adresser avant le 5 novembre 2025 avant 10h au collège Elisa Deroche
Rappel : la quantité d'échantillon doit être prévue en petite quantité pour un panel de 4 personnes maximum.

Article 3- Retrait, Présentation des candidatures et des offres, examen des offres

3-1 Retrait des offres

Un exemplaire du dossier comprenant le présent règlement de consultation, et l'acte d'engagement peut être retiré :

- sur simple demande par courriel à l'adresse suivante : 313078c-gest@ac-toulouse.fr-
- par retrait sur le site : <http://web.aji-france.com/>
- par envoi direct aux fournisseurs connus.

3-2 Dépôt des candidatures

La transmission des offres doit être effectuée de façon dématérialisée via la plateforme :

<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>

ou à l'adresse suivante : 0313078c-gest@ac-toulouse.fr

La date limite de dépôt des offres est fixée au 3 novembre 2025 à 17h précise

Pour tout renseignement complémentaire, le candidat peut contacter l'acheteur via la plateforme AJI (<https://mapa.aji-france.com/>). Pour poser ses questions et déposer son offre dématérialisée, le candidat devra créer un compte fournisseur sur cette plateforme.

Pièces à fournir :

Les documents relatifs à l'offre :

- _ Acte d'engagement joint signée du candidat
- _ Le présent règlement unique de consultation et ses annexes à accepter sans modification (parapher chaque page et dater et signer en dernière page .)
- _ le bordereau des prix unitaires complété et signé.
- _ les fiches techniques des produits
- _ le catalogue du fournisseur
- _ tout document permettant d'apprécier l'offre du candidat.

Les documents relatifs à la candidature :

Une attestation sur l'honneur attestant que le candidat n'est pas frappé par une interdiction de soumissionner à un marché public

Les documents et renseignements destinés à vérifier l'aptitude à exercer l'activité professionnelle (inscription au RCS ou RM), la capacité économique et financière (chiffre d'affaire ou attestation

bancaire) et les capacités techniques et professionnelles (en terme de ressources humaines et techniques)

3-3 Sélection des candidatures et jugement des offres

Pour le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les critères suivants seront appliqués :

- la qualité du produit : mode de fabrication, qualité gustative (fourniture d'échantillons pour la dégustation), qualité nutritionnelle (fournitures de fiches techniques), qualité environnementale et présence de normes de qualité, produits éligibles Egalim etc...: 40%
- le prix : 40%
- les services associés : modalités de livraison, réactivité, nombre de jours de livraison (minimum 2 livraisons par semaine impératif), conditions de livraisons, conditionnement, étiquetage : 20%

ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

4.1. Conformité des produits

Le titulaire sera tenu de livrer, pendant toute la durée du marché, le même produit que celui retenu initialement. Toute livraison non conforme (tant au niveau de la quantité, de la qualité, des références ou de la présentation) devra être remplacée sans surcoût.

Toute modification de la conception et de la fabrication des produits, même lorsqu'elle n'entraîne pas de changement concernant la qualité et les caractéristiques du produit fini, devra obligatoirement être signalée par courrier à l'établissement.

Les fournitures livrées font l'objet d'une réception donnant lieu à une vérification quantitative et qualitative, qui porte notamment sur les points suivants :

- conformité du moyen de transport, comme précisé dans l'article 6.2. du présent cahier des clauses particulières.
- fraîcheur du produit
- état des emballages et des conditionnements, comme précisé dans l'article 4.3 du présent cahier des clauses particulières.

Après réception, pour les produits non examinés initialement, s'il devait être constaté d'autres non-conformités,

le titulaire en serait informé par écrit dans les 48H. Le retour serait à sa charge.

4.2. Caractéristiques et qualité des produits

Pour l'ensemble des produits, le fournisseur pourra proposer un produit issu de l'agriculture biologique et reconnu comme tel via un label ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères notamment s'il est en reconversion. (Article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

Les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation
- Réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
- Réglementation d'information aux consommateurs.

Conformément à la certification de l'établissement et à ses engagements en matière de santé et environnementale, les produits suivants sont interdits :

- Contenant des OGM.
- Contenant des édulcorants, colorants, conservateurs, arômes artificiels.
- Tout autre produit ou ingrédient identifié comme ayant des conséquences sur la santé humaine (phénylalanine, polyols...).
- Pas de produits bas ou entrée de gamme.

Le respect des grammages indiqués sur les états de besoin est impératif.

Chaque soumissionnaire fournira les fiches techniques pour l'ensemble des produits proposés, correspondant à l'état des besoins et éventuelles variantes. Elles devront faire apparaître notamment la composition intégrale des produits, leur conservation optimale, leur provenance, les lieux de culture et conditionnement ainsi que les procédures de traçabilité et de contrôle du caractère « sans OGM ».

4.3. Obligations relatives aux emballages

Les emballages seront parfaitement clos, étanches, ne présentant aucune altération, odeur... La température de livraison doit être conforme à la nature du lot.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

Les produits doivent comporter impérativement un étiquetage en langue française. En vertu des éléments requis par la législation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionnera le poids net à l'emballage, la date de conditionnement, le numéro d'agrément de l'atelier de découpe/conditionnement, la température de conservation, les références de traçabilité, la DLC/DLUO.

4.4. Obligations générales du titulaire

Moyennant le prix unitaire, les prestations à exécuter par le titulaire comprennent :

- la fourniture des denrées ;
- la livraison des denrées sur le site ;
- la fourniture des bordereaux de livraison ;
- la fourniture des documents de traçabilité ;
- la fourniture de factures détaillées séparées des bons de livraison. Les factures devront être déposées sur la plateforme CPP (Chorus Portail Pro) en vertu de la réglementation applicable aux marchés conclus avec un établissement public (<https://chorus-factures.budget.gouv.fr>).
- La fourniture d'attestations d'origine ou de qualité sur demande de l'établissement.

Le titulaire doit l'intégralité de ces prestations sans qu'il puisse prétendre à aucune majoration du prix. Les livraisons sont effectuées par le titulaire, sous sa responsabilité et sans supplément de prix, dans les locaux désignés par le Pouvoir Adjudicateur et indiqués sur le bon de commande.

ARTICLE 5 : RÉFÉRENCES LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

5.1. Réglementation générale

Depuis le 1er janvier 2022, notre collectivité est soumise à la loi EGALIM dont les préconisations sont les suivantes :

– Proposer 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

À compter de janvier 2024, la loi Climat et Résilience entrera en vigueur avec les préconisations suivantes :

– Proposer 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons, avec un taux porté à 100 % pour la restauration collective de l'État.

5.2. Réglementation spécifique au marché viandes et charcuteries

Les produits, quelle que soit leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les fiches techniques seront produites pour chaque article.

➤ Pour le boeuf : la viande proviendra d'animaux de classe « R » du catalogue EUROP. L'état d'engraissement retenu est « couvert », le marquage en code R3 (confirmation boucherie et état d'engraissement). La viande proviendra de carcasse d'un poids minimum de 320 kilos. La carcasse dont est issue la viande provient exclusivement de bovins de races à viande, races mixtes et croisements entre elles. La fourniture de races laitières est exclue.

➤ Pour le porc : la viande proviendra d'animaux de classe « R » de la grille communautaire de classement (règlement CEE n° 276075 transcrit en droit national par l'Arrêté du 21 septembre 1983) d'un poids, compris entre 85 kg et 105 kg. Pour les côtes de porc, comme pour le rôti, il est demandé de l'échine. En cas de non-respect de cette qualité de produit, la livraison sera refusée.

➤ Pour la saucisserie : le taux de matière grasse est de 15 % maximum. La présence de colorants est exclue. Le hachis est débarrassé de tout déchet sans valeur nutritive et pressé dans du boyau naturel. La présence de nitrite de sodium (E250) et de glutamate mono sodique (E621) n'est pas admise. Les viandes devront avoir un délai de maturation de 10 jours au minimum. Les viandes devront être parées, épluchées, dénervées, c'est-à-dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses. L'étiquetage des viandes conditionnées devra être résistant à l'exsudat et lisible jusqu'à la consommation de la pièce.

Sur le conditionnement (ou préemballage) en contact avec la viande :

- Numéro du lot ;
 - Pays d'élevage ;
 - Pays d'abattage ;
 - Numéro d'agrément de l'abattoir ;
 - Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée, le cas échéant ;
 - Désignation du produit ;
 - Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
 - Température de conservation ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne ;
 - Date de conditionnement et, le cas échéant, date de congélation ou de surgélation ;
 - Marque sanitaire du dernier conditionneur.
- Sur les documents d'accompagnement :
- Numéro du lot ;
 - Pays d'élevage ;
 - Pays d'abattage ;
 - Numéro d'agrément de l'abattoir ;
 - Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne ;
 - Quantité nette ;
 - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
 - Pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation.

ARTICLE 6 : LIVRAISON DES PRODUITS

6.1. Marché à bons de commande

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par le moyen de bons de commande qui comporteront :

- la référence au marché ;
- la désignation de la fourniture ;
- la quantité commandée ;
- le lieu et la date (ou délai) de livraison.

Compte tenu de la nature des fournitures faisant l'objet du marché, les commandes peuvent être passées par téléphone ou courriel.

La fourniture doit être livrée aux points de livraison, aux jours indiqués sur chaque bon de commande. Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

6.2. Conditions générales de livraison

Chaque candidature devra préciser si le fournisseur possède ou non sa propre flotte de véhicules. Il reste responsable de l'ensemble du processus, même s'il fait appel à un transporteur externe à sa propre société, et notre seul interlocuteur en cas de problème.

Les véhicules doivent être parfaitement propres, respecter toutes les normes en vigueur notamment en termes d'hygiène et de continuité de la chaîne du froid. Les personnels impliqués doivent être irréprochables sur les normes d'hygiène corporelle (mains propres, tenue propre, comportement conforme). Le manque d'hygiène est une cause de refus de la marchandise.

Des prélèvements, y compris dans les véhicules, peuvent être effectués par les services vétérinaires à la demande de l'établissement pour analyses par un laboratoire officiel (analyses bactériologiques et de composition des produits). En cas de non-conformité constatée, les frais engagés sont à la charge du fournisseur et déduits automatiquement de la prochaine facture la plus proche.

La manutention est effectuée jusqu'au lieu de stockage du restaurant scolaire de l'établissement.

Les frais de livraison sont à la charge du titulaire (franco de port et d'emballage). Le fournisseur s'engage à ne pratiquer aucun minimum de commande .

6.3. Jours, horaires et organisation des livraisons

Les livraisons sont effectuées au collège, Service Cuisine, situé au 24-28 route de Grenade, le matin entre 6h00 et 9h00 et 1 à 2 fois par semaine.

Chaque livraison fera l'objet d'un bordereau de livraison. Les bordereaux de livraison, valant attestation de service fait, seront obligatoirement signés par la personne chargée de la réception de la livraison.

Aucune livraison ne devra être déposée en l'absence du responsable de la cuisine ou d'une personne habilitée par l'établissement.

Si les fournisseurs veulent apporter des restrictions à ces demandes ou arrêter des jours précis (contraintes des tournées locales...), ils devront le préciser dans l'offre afin que l'établissement en tienne compte lors de l'examen des candidatures ou qu'il puisse se rapprocher du fournisseur pour étudier la proposition.

L'organisation ainsi définie aura valeur contractuelle.

6.4. Opérations de vérification

Vérification quantitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues à l'article 27.1 du CCAG. Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie au marché ou sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, l'établissement peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, ledit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

Vérification qualitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues à l'article 27.1 du CCAG. Elles sont effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet. Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications

du marché ou de la commande. Les chauffeurs devront en conséquence laisser ces agents exercer ces contrôles.

En cas de non-conformité, le gestionnaire ou son représentant 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.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement retour et alerte à la Direction Départementale de la Protection des Populations. Les frais de retour liés à un rejet de fournitures non conformes à la commande ou aux stipulations du marché sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 7 : PRIX OU MODALITÉS DE SA DÉTERMINATION

7.1. Proposition de tarifs dans le cadre de l'appel d'offres

La proposition de tarifs prendra la forme d'un tableur dans lequel le candidat pourra proposer ses tarifs sur les produits souhaités et leurs équivalents bio.

Les prix comprennent tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au magasin de l'établissement ainsi que toutes charges fiscales, parafiscales ou autres (hors tva) frappant obligatoirement la fourniture à la date de dépôt de l'offre.

En plus des produits définis dans les lots, le collège pourra acheter d'autres articles de nature identique à l'objet du marché mais non prévu par celui-ci. Le candidat proposera un « catalogue » de produits disponibles avec tarification. Il précisera les remises et rabais consentis. Le titulaire devra impérativement transmettre son « catalogue » annuellement au collège et appliquer la remise prévue initialement au marché.

7.2. Contenu des prix

Aucune taxe ou cotisation ne saurait être acceptée en dehors de la TVA. Les prix comprennent tous les frais afférents à la livraison. Les frais complémentaires éventuels devront figurer expressément sur l'offre.

7.3. Détermination des prix pour le marché viandes et charcuteries.

Le prix s'entend ferme pour les six premiers mois du marché et révisable au 1er juillet 2025, pour les viandes et charcuteries, selon les modalités suivantes (indice du marché MIN de Rungis) :

$$P_n = P_0 \times I_n / I_0$$

Avec : P_n = prix révisé HT

P_0 = prix HT initial de l'offre

I_n = dernier indice connu au moment de la révision

I_0 = dernier indice connu au moment de l'offre initiale

La révision des prix est là pour tenir compte des produits sujets à de fréquentes variations de prix. Elle interviendra semestriellement selon le RNM de France Agrimer, pour le mois suivant avec envoi par mail des nouveaux tarifs au responsable du service de restauration et à l'adjoint gestionnaire avec les modes de calculs.

La diffusion des tarifs à l'établissement sera effectuée par le fournisseur retenu, par mail, de préférence sous la forme d'un fichier Excel (.xls), une semaine avant la date de révision des prix pour une application au 1er du mois suivant.

Toute augmentation de prix devra être justifiée et expliquée, article par article.

Par ailleurs, lorsque le fournisseur organise des opérations promotionnelles, il s'engage à faire bénéficier l'Établissement des prix promotionnels mis en place. Ces opérations peuvent conduire à des prix inférieurs aux prix nets du marché, sans que le montant total du marché puisse être remis en cause.

Clause de réexamen : modalités de variation ou évolution exceptionnelle des prix

L'application des modalités de variation des prix telles que définies ci-dessus demeure le principe applicable durant toute l'exécution du marché.

Toutefois, en cas de survenance d'un événement majeur altérant l'équilibre financier du contrat ou d'une situation exceptionnelle ayant des incidences fortes sur les coûts de production et/ou de livraison des fournitures dans une mesure telle que l'application des modalités de variation prévues ne permettent pas d'en rétablir l'équilibre économique, et sous réserve des justifications précises et circonstanciées apportées par le titulaire, les parties s'autorisent à conclure un avenant visant à pallier ces variations de prix, y compris par la modification de la clause de variation des prix prévue initialement et/ou la modification de tout ou partie des prix unitaires. L'avenant établi viendra préciser la durée de ces modifications.

ARTICLE 8 : CONDITIONS DE RÈGLEMENT DU MARCHÉ

8.1 – Présentation des factures

Le titulaire établira après chaque passage une facture correspondant aux interventions effectuées et aux matériels installés si ceux-ci ne sont pas inclus dans le contrat de maintenance. Ces factures devront être déposées obligatoirement sur la plateforme CHORUS Pro.

Elles devront mentionner :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de SIRET du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal (IBAN) ainsi que l'identifiant de sa banque (BIC) ;
- les nom et adresse du lieu de livraison ;
- la prestation et les périodes concernées ;
- la liste précise des fournitures livrées (notamment labellisées), précisant le prix unitaire, HT et TTC ;
- le montant hors TVA ;
- le taux et le montant de la TVA ;

– le montant total des opérations toutes taxes comprises.

8.2. Modalités et délais de règlement

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique. Le délai de paiement est de 30 jours à compter de la date de réception de la facture par l'administration, sous réserve toutefois qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification.

8.3. Acompte et avance forfaitaire

Aucun acompte n'est prévu

Aucune avance n'est prévue

ARTICLE 9: ASSURANCE

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels qui pourraient survenir à la suite de la fabrication, la livraison et la fourniture des denrées. Il doit être assuré en responsabilité civile notamment pour les risques d'intoxication alimentaire.

Il s'engage, sur toute demande faite par l'établissement ou en cas de modification des conditions de sa police d'assurance, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité. Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de l'établissement pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

ARTICLE 10 : RÉSILIATION DU MARCHÉ

Le marché peut être dénoncé à tout moment par le pouvoir adjudicateur avec préavis de 3 mois adressé par lettre recommandée avec accusé de réception. Le préavis démarre le lendemain de la date de réception de la lettre par le titulaire.

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.

ARTICLE 11 : SANCTIONS, PÉNALITÉS ET LITIGES

11.1. Non conformité

En cas de livraison de denrées non conformes le titulaire est prévenu par courriel. À compter de la troisième livraison non conforme, le titulaire fait l'objet d'une pénalité équivalente à la valeur de la commande augmentée des frais. Le titulaire est notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

11.2. Retard de livraison

Les produits devront être livrés dans l'établissement selon les horaires et fréquences précisés dans l'article 6.3 du présent CCAP. En cas de non-respect de ces dispositions :

- Le titulaire du marché sera mis en demeure par écrit (mail ou courrier) de respecter les dispositions contenues dans le CCAP par l'établissement, lors du premier manquement dûment constaté.
- L'établissement, appliquera ensuite une pénalité correspondant à 10 % du montant total hors taxes de la commande concernée si un deuxième manquement de l'entreprise titulaire du marché devait être constaté pendant la durée du marché. L'établissement percevra les pénalités appliquées.

11.3. Défaillance

Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des denrées (sauf cas de force majeure ou de retard imputable à l'administration), des pénalités pourront être appliquées au titulaire. Elles sont égales à la valeur de la commande.

11.4. Réfaction

Lorsque la personne responsable du marché considère que les fournitures ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché, mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction correspondant à une réduction de prix compte tenu des imperfections constatées. Les décisions de réfaction ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou son représentant ait été convoqué pour être entendu sur les litiges. Le pourcentage de réfaction sera déterminé à l'issue de

cet entretien. Il sera appliqué par l'établissement en cas d'absence de réponse du titulaire à la convocation dans un délai de 8 jours calendaires.

11.5. Exécution aux frais et risques du titulaire

En cas de refus de livraison, de retard ou en cas de livraison non conforme, et ce malgré les tentatives de règlement du litige à l'amiable avec le titulaire, l'établissement se fournira là où il le jugera utile. Les différences de prix au détriment de l'établissement seront supportées par le titulaire conformément à l'article 45 du CCAG.

11.6. Pénalités pour travail dissimulé

Si le titulaire du marché ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10 % du montant TTC du marché. Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

11.7. Litiges

Les parties se tiennent mutuellement informées des éventuelles difficultés qui pourraient naître de l'exécution du présent marché et s'efforcent de trouver des solutions à l'amiable. Toutefois, conformément à l'article R221-3 du Code de la justice administrative, modifié notamment par le décret n°2009-945 du 29 juillet 2009 (art.3), et à la loi n°2001-1168 du 11 décembre 2001 portant mesures urgentes de réformes à caractère économique et financier (MURCEF) le règlement de tous les litiges portant sur l'interprétation et/ou l'exécution du marché relève de la juridiction compétente, soit le tribunal administratif de Toulouse.

ARTICLE 12 : DÉROGATIONS

Dérogation au CCAG

Pour tout ce à quoi il n'a pas été dérogé au présent règlement de consultation, il sera fait application des dispositions prévues au cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics des fournitures et services (CCAG/FCS)

Article 13 : Statistiques

Le fournisseur devra faire remonter à l'établissement un récapitulatif des articles livrés sous format tableur type Excel précisant le montant et les quantités livrées par article. Les articles entrant dans le décompte de l'article 24 de la loi EGalim codifié aux articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 devront apparaître de manière spécifique. Ces données devront être transmises par courriel au moins 2 fois par an.

LU ET APPROUVE,

A, le
Le Candidat soumissionnant une Offre
(Cachet + Références)

Signature
A Beauzelle, le
Le chef d'établissement du Collège Élisabeth Deroche
Signature