



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

MARCHÉ A PROCÉDURE ADAPTÉE DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Marché Public à Procédure Adaptée
Passé en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics
(Décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006)

MARCHÉ N°1 DE DENRÉES ALIMENTAIRE 2021-2022

Viandes fraîches

Principale : **RONDEAU Dominique**

Gestionnaire : **SIMON Cassandre**

Responsable restauration : **GACHELIN Sébastien**



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

ARTICLE 1 – OBJET ET DURÉE DU MARCHÉ

1.1 Objet

Le présent cahier concerne la fourniture de denrées alimentaires traditionnelles nécessaires à la confection de 430 repas par jour servis au Collège Molière – 12 rue du Collège – 61300 L'AIGLE.

L'article 77 du Code des Marchés Publics conditionne ce marché fractionné à bons de commande.

1.2 Quantités

L'adjudicateur s'engagera avec le candidat retenu sans quantité minimale ou maximale. Les quantités consommées en 2019 seront données mais seront non contractuelles.

1.3 Composition du marché

- Lot 1 : Charcuterie

1.4 - Durée du Marché

Le présent marché est conclu pour la période du **01 septembre 2021 au 31 août 2022**.

ARTICLE 2 – SPÉCIFICATION

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions réglementaires du code de la consommation.

2.5 Vérification

Si un vice caché est révélé postérieurement à la réception (odeur ou saveur ou couleur anormale à la découpe ou pendant ou après la cuisson par exemple...), le défaut prouvé sera immédiatement signalé au titulaire du marché qui est tenu soit de remplacer la marchandise, soit d'établir un avoir correspondant à la marchandise mise en cause.

Si au cours d'une année l'adjudicateur était amené à faire procéder à 5 saisies ou procédures semblables minimum pour cause de livraison non conforme, le Collège Molière se réserve le droit de résilier l'accord



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

conclu par lettre recommandée avec accusé de réception, sans mise en demeure préalable et sans indemnité.

Les viandes de veau, bœuf et porc :

Les candidats pour ces lots devront appliquer les cahiers des charges respectives à chaque catégorie ci-dessous:

>Spécification technique n° **B1-12-03** du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie

>Spécification technique n° **B1-13-03** du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces

>Spécification technique n° **B1-14-05** du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces

>Spécification technique n° **B1-15-05** du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces

>Spécification technique n° **B1-16-05** du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces

>Spécification technique n° **B1-17-05** du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie

La viande fraîche, muscles sous vide pièces, réfrigérée sous vide, proviendra uniquement de carcasses avec l'estampille communautaire aux spécifications suivantes :

- couleur : rosé clair
- origine : le fournisseur s'engage à respecter la provenance indiquée dans l'offre pendant toute la durée du marché.

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

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

ARTICLE 3 – PASSATION ET EXÉCUTION DES COMMANDES

Les commandes correspondant aux besoins de l'établissement sont passées au moyen de bons de commande qui comportent :

- * le numéro du bon
- * le nom du fournisseur titulaire
- * la désignation de la fourniture,
- * la quantité commandée,
- * le lieu et la date de livraison,
- * la signature du Responsable du service restauration de l'établissement ou de son représentant.

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



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

ARTICLE 4 – LIVRAISON

4.1 Conformité des produits

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

4.2 Jours de livraison

Prévoir au minimum **deux journées de livraison par semaine** Les livraisons devront intervenir sous un délai maximum de deux semaines à compter du jour de transmission de la commande. Elles seront assurées **entre 6H30 et 11 H00 impérativement**.

4.3 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 bulletin de livraison en **double exemplaire**, précisant :

- * le nom et l'adresse du titulaire,
- * la date de livraison,
- * la quantité livrée en unités,
- * le prix unitaire HT

Chaque livraison sera contrôlée quantitativement en présence du livreur ; en cas de contestation, seul le poids constaté sur la balance de l'établissement ou le nombre relevé par le réceptionnaire sera pris en considération pour la facturation.

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 équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

L'étiquetage doit préciser :

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

4.4 Admission

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

Seront soumis au contrôle :

- L'intégrité des emballages



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

- L'aspect des denrées (fraîcheur, défauts...)
- La DLC, l'estampille sanitaire, la DLUO
- La température des denrées dans le véhicule

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.

ARTICLE 5 – PRIX

5.1 Prix des prestations

Les prix s'entendent franco de port et frais de facturation et taxe 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 UNITÉS INDIQUÉES sur l'état de recensement des besoins et seront exprimés avec **TROIS DÉCIMALES**, en précisant s'il s'agit de prix hors taxes ou toutes taxes. Les prix unitaires exprimés avec plus de trois décimales feront l'objet pour le traitement de l'offre d'un arrondi au centime **supérieur**.

5.2 Stabilité et évolution des prix

Les prix sont fermes du **01/09/2021** au **31/08/2022**.

ARTICLE 6 – MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Le règlement des sommes dues par l'établissement est effectué suivant les règles de la Comptabilité Publique

Les factures seront établies en **un original et trois copies** portant, outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- * les nom et adresse du créancier,
- * le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement (IBAN),
- * le numéro et la date des bons de commande et/ou les références des bons de livraison,
- * un récapitulatif de factures dans l'hypothèse d'un envoi groupé,
- * la désignation 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 T.V.A.,
- * le taux et le montant des autres taxes,
- * le montant toutes taxes comprises,
- * la date d'émission.

Les factures seront déposées sur chorus pro dans la semaine qui suit la livraison.

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



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

ARTICLE 7 – PÉNALITÉS

7.1 Exécution par défaut

L'établissement est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée. Au cas où il en résulte une différence de prix à leur détriment cette différence est mise en plein droit à la charge du fournisseur et imputée d'office sur le montant du plus prochain paiement effectué à son profit (article 36 du CCAG).

7.2 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
- Événement ayant le caractère de force majeure.

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. Conformément aux articles 32 et 36 du CCAG, cette résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

ARTICLE 8 – ASSURANCE SOUSCRITE PAR LE TITULAIRE DU MARCHÉ

Le titulaire déclare contracter une assurance en responsabilité civile d'exploitant auprès d'une compagnie agréée comprenant 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 9 – 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.

ARTICLE 10 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ

A l'issue de cette consultation une liste des candidats retenus sera établie. Une notification informant des propositions retenues ou non sera transmise à chaque fournisseur ayant émis une offre.



COLLÈGE MOLIÈRE
12 RUE DU COLLÈGE BP 180
61305 L'AIGLE CEDEX
Tél : 02.33.84.28.70
Fax : 02.33.84.28.71

Je déclare avoir pris connaissance des clauses figurant dans le présent CCP et ses annexes et m'engage à les respecter pendant toute la durée du marché.

Fait à L'Aigle

le 02/06/2021

Cachet

Nom et qualité du signataire

Le Pouvoir adjudicateur

Signature précédée de la mention
« lu et approuvé »



Dominique RONDEAU