

Procédure de réception des marchandises



Les marchés publics ont de nombreux intérêts, notamment en ce qu'ils fixent les conditions d'exécution des marchés.

Contrairement à une situation d'achat en gré à gré, ce ne sont pas les conditions générales de vente du fournisseur qui s'appliquent, mais les conditions d'achat de l'acheteur public.

C'est donc le cas d'une résiliation (simple) de marché qu'il convient d'analyser afin de vérifier si la procédure de réception est conforme, de même que le cas d'alerte sanitaire (à la DDPP).

La mallette d'accord-cadre contient un dossier « Fiche de non-conformité » qui offre un diaporama destiné à être présenté aux équipes, de même qu'un modèle vierge de fiche de non-conformité, imprimé recto-verso, à faire figurer dans le classeur du plan de maîtrise sanitaire.

A chaque réception de marchandises, selon les cas de non-conformité décrits au verso de la fiche, le réceptionnaire établira une fiche de non-conformité avec ses pièces jointes nécessaires, comme des photos numériques.

Il convient d'être très attentif à l'hygiène, à l'étiquetage, à la certification (Bio), à l'origine homogène, notamment.

Pour toute non-conformité, la fiche étant renseignée, datée et signée, elle est faxée immédiatement à l'entreprise qui dispose jusqu'au jour même à 11h00 pour réaliser une prestation conforme. En cas de non livraison, le rejet de la marchandise est prononcé à 11h01 et le chef de cuisine transmet les documents papier (dont le récépissé de fax) au service administratif qui appliquera la procédure de pénalités tel que prévue au CCAP.

Si besoin, la vérification au titre du paquet hygiène (<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>) peut être appliquée, afin d'obtenir tous les documents de l'amont à l'aval pour une denrée suspectée.

Si besoin, un courrier supplémentaire d'information peut être envoyé à l'entreprise afin de lui rappeler **l'obligation de respect des termes du marché** car **c'est la contrepartie au principe fondamental d'ouverture de la commande publique**.

Après plusieurs rappels à l'ordre, notamment en ayant appliqué les pénalités prévues, une résiliation simple peut être prononcée ; la résiliation est unilatérale et doit être motivée.

Afin de correctement motiver la résiliation et d'adopter une démarche didactique, il est conseillé de recevoir des représentants de l'entreprise en leur rappelant les obligations contractuelles qu'ils ont signés, comme le souhait de fournir aux usagers une alimentation saine, de qualité et qui présente un bon apport de fibres et un taux de sel conforme, par exemple.

Le compte-rendu de cette réunion de mise au point servira de motif de rejet, dès lors qu'il présente clairement les tenants et aboutissants. Il convient aussi d'inviter l'entreprise à progresser pour l'avenir afin de représenter une offre lors d'une future procédure d'accord-cadre.

A partir du moment où le scénario de résiliation est bien rôdé, la procédure de réception est validée, sous réserve de sa vérification au titre du plan de maîtrise sanitaire et du plan de surveillance HACCP.