



**CONTRAT D'ACHAT N° chronologique/mois/année ENTRE
MEDECINS SANS FRONTIERES Section (MSF)
ET NOM DU FOURNISSEUR
POUR XX TONNES DE FORME EXACTE DE MANIOC (SEC) / GARI**

Acheteur :

Médecins Sans Frontières Section

Adresse locale

N° de téléphone et fax

E-mail

Fournisseur :

Adresse précise du fournisseur

nom du contact

coordonnées téléphone, fax et e-mail.

Type et qualité des produits :

Type précis de manioc de la récolte mois et année de récolte , origine ville (Pays) répondant aux caractéristiques suivantes :

Le manioc/gari doit être de qualité "saine et marchande", ainsi que "propre à la consommation humaine", et être :

- sain : aucune pourriture / moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation (zéro tolérance)
- propre : exempt de matières étrangères visibles;
- exempt de dommages causés par des ravageurs
- exempt d'odeur et/ou saveur étrangères;

Le manioc doit avoir été séché et sa teneur en humidité doit être inférieure à 14%.

Norme codex alimentarius pour le manioc doux préparé et emballé :

- absence de décoloration de la pulpe
- défauts : cicatrices ou défauts cicatrisés : max 10% de la surface totale du fruit; éraflures de la surface max: 20% de la surface du fruit. Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

La section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre. L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 2,5 cm de longueur.

Le manioc doit avoir été soigneusement récolté et avoir atteint un degré de développement physiologique satisfaisant lui permettant :

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

- Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section transversale, conformément au tableau ci-après :

code de calibre	diamètre (cm)
A	3,5-6,0
B	6,1-8,0
C	>8,0

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur inférieure à 20 centimètres.

Norme codex pour la farine comestible de manioc :

- teneur en eau : max 13%
- teneur totale en acide hydrocyanique : max 10 ppb

Norme codex pour le gari :

- Teneur en eau : max 12%
- Teneur totale en acide hydrocyanique : max 2 ppb (sous forme d'acide hydrocyanique à l'état libre)

Quantité et conditionnement :

XX tonnes métriques nettes de **forme exacte de manioc / gari**, en sacs contenant chacun **XX** kg net.

- Sac en polypropylène (PP) neuf de première qualité (minimum 85g/m²) avec double couture en haut et en bas
- Le sac peut être doublé par un sac en polypropylène de 110g, avec une soudure commune aux deux sacs.

Tous les sacs doivent être propres, secs et solidement cousus.

Les sacs recyclés sont interdits.

Les sacs doivent résister à une chute d'une hauteur de 1.2m et à un empilage d'une hauteur de 2m.

2% de la quantité totale de sacs vides doivent être fournis.

En cas d'insuffisance de poids constatée au cours du contrôle quantité/qualité à la livraison, **nom du fournisseur** s'engage à fournir à MSF le complément nécessaire.

Marquage :

L'impression doit se faire avec une encre validée pour contact alimentaire, et le marquage doit rester lisible après un minimum de 10 manutentions. La taille des lettres doit être d'au moins 20mm.

Les sacs porteront les marquages suivant :

- **N° de lot composé de : Initiales fournisseur / année / code dispatch terrain / n° commande terrain. (Ex : MAVI/05/NE10MCH/955)**

- MEDECINS SANS FRONTIERES
- Type exact de denrée contenue.
- Poids du sac.
- Origine (nom du fournisseur + pays d'origine)
- Date de récolte + date de transformation + date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Pour le manioc doux , l'indication que le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé est obligatoire.

Prix :

Le prix défini s'entend toutes taxes comprises, emballage inclus, **incoterm**. (Incoterm 2000 ou dernière version à appliquer).

Prix au kg: **XX devise** (montant total et devise en toutes lettres) **INCOTERM**.

Délais de livraison :

Le délai de livraison est fixé à **xx** jours au plus tard à partir de la date de signature du présent contrat. Ce contrat prendra fin dès l'achèvement des livraisons comme convenu et le règlement de la facture.

Le **type de produit** sera **livré/enlevé** en **XX** phases, la première livraison aura lieu le **date** pour une quantité de **XX MT** (**quantité totale en toutes lettres**) et la quantité restante de **XX MT** sera **enlevée/livrée** le **date**.

Liste des documents à émettre par le fournisseur :

- Le présent contrat daté, tamponné et signé ainsi que chaque page paraphée à retourner à MSF **section – ville MSF coordination**
- Liste de colisage et facture proforma à adresser à MSF **section** dès que le présent contrat est signé.

Pour chaque livraison/enlèvement :

- Une fois le feu vert pour envoi donné, envoi par le fournisseur de la liste de camions (ou containers) et de la date estimée d'arrivée à destination
- Certificat d'origine
- Certificat de fumigation datant de moins de 15 jours avant le chargement

Reconnaissance poids et qualité :

En cas de non conformité de qualité, d'emballage ou de grain, au besoin après expertise, les sacs peuvent être refusés.

Contrôle qualité

MSF **section** peut mandater un organisme de contrôle indépendant afin d'inspecter les produits (quantité, conditionnement, étiquetage, et qualité) et de collecter des échantillons qui seront analysés (pendant ou après la production).

Ces contrôles qualité seraient effectués chez **nom du fournisseur** à **ville (pays)**.

Les sacs non conformes seront refusés.

Le fournisseur se doit de fumiger la totalité des **type de produit** dans son entrepôt, dans les 15 jours précédant la livraison/l'enlèvement. Un certificat de fumigation daté de moins de deux semaines avant livraison doit être dûment signé par le traiteur et remis à la livraison à la personne MSF chargée du contrôle de la qualité.

Lors de la réception, un second contrôle quantitatif et qualitatif sera réalisé par les personnels MSF selon les modalités du protocole standard MSF.

Garantie de performance :

Après signature du contrat MSF **section** est considéré comme propriétaire de la totalité des **type de produit** mentionnés dans ce contrat. .

Après signature du contrat et au cas où le fournisseur ne s'acquitterait pas de livrer la totalité du produit, dans les délais requis, dans les conditions de livraison spécifiées ci-dessus, MSF **Section** se réserve le droit de retenir **0.5 à 1** pour cent de la valeur de la quantité qui reste à livrer par jour de retard.

Le montant de la pénalité sera retenu sur le payement du fournisseur.

Paiement :

Le paiement de **XXXX** (**montant en lettres**) sera effectué par MSF, au bénéfice de **fournisseur** sur présentation d'une facture commerciale datée et numérotée, en trois exemplaires, d'un certificat de fumigation dûment signé par le traiteur attestant que les produits ont été traités moins de deux semaines avant la livraison, et d'un bon de réception attestant de la qualité et quantité des livraisons.

Le paiement peut être effectué en **XX** phases : **XX%** à la signature du présent contrat, **XX%** après la réception de **XX** MT (le **première date prévue**) et **XX%** lors de la dernière réception (le **date prévue**).

Le paiement sera effectué par **moyen de paiement** en **devise** sur le compte bancaire de **nom de fournisseur** dont les références seront notifiées sur la facture.

Litiges:

Dans tous les cas MSF **section** et **fournisseur** tenteront de trouver une solution amiable au problème les opposant. Dans le cas où MSF et **fournisseur** ne parviennent pas à un règlement amiable, le droit **français** régit les présentes conditions générales.

Lieu, date exacte

Lieu, date exacte

Pour MSF **section**

Pour **fournisseur**

Nom

Nom

Fonction

Fonction