

LYCÉE ALFRED DE VIGNY
Rue Paul Delvaux
BP 110
37601 TOURS CEDEX
Téléphone : 02.47.91.41.36
Télécopie : 02.47.91.41.20
Mèl : agcompt-0371258s@ac-orleans-tours.fr

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE (ARTICLE 28
DU CODE DES MARCHÉS PUBLICS) POUR :**

**LA FOURNITURE DE BOISSONS, DE CONSERVES, FRUITS SECS ET
PRODUITS D'ÉPICERIE**

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Alfred de Vigny représenté par Madame Le Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du lycée Alfred de Vigny

MAPA n°01/16-EPICERIE

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de boissons, de conserves, fruits secs et produits d'épicerie au lycée Alfred de Vigny.

1.2. Définition de la consultation

La liste des produits faisant l'objet de cette consultation n'est pas limitative. Elle pourra être complétée au cours de la période définie au 1.4 après qu'un accord sur le prix soit intervenu entre le fournisseur retenu et le lycée, sous réserve que les produits à intégrer appartiennent à la même famille que ceux faisant l'objet de la consultation.

De plus, il est créé une rubrique « autres articles » pour chaque lot de la consultation, représentatif des produits non décrits au sein du lot concerné, mais susceptibles d'être commandés par le lycée sur la base du catalogue du soumissionnaire retenu.

Le candidat proposera également un taux de remise sur catalogue pour les produits issus de l'agriculture biologique, produits dits « bio ».

1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte quatre lots. Les offres peuvent porter sur plusieurs lots. L'offre devra porter sur la totalité du lot. Toutefois, et à titre exceptionnel, le lycée se réserve le droit d'examiner les offres incomplètes.

Lot n°1 : condiments corps gras et bases culinaires

Lot n°2 : conserves

Lot n°3 : desserts divers et produits à garnir

Lot n°4 : épicerie sèche

PRIVILÉGIER DES PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour la période du **1^{er} septembre 2016 au 31 août 2017.**

Elle peut être **renouvelée expressément** pour la période du **1^{er} septembre 2017 au 31 août 2018.**

Le Pouvoir Adjudicateur proposera par lettre recommandée avec accusé de réception au titulaire du marché sa reconduction quatre mois avant la date de fin du marché. Le titulaire

du marché devra préciser sous 10 jours à réception du courrier s'il entend ou non accepter la reconduction par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les prix seront alors révisés selon les modalités définies à l'article 4-1.

1.5. Documents régissant la consultation

- Code des marchés publics ;
- Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes ;
- Le présent règlement de consultation signé par le candidat en un seul original. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- Les recommandations GPEM/DA denrées alimentaires et en particulier les brochures n°5723 ; 5541-1 (produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras) ; 5541-5 (fruits et légumes (frais et conserves)) ; 5541-6 (boissons) ; la spécification technique n°E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires.
- Formulaire DC1 et DC2 ;
- Les annexes 1 à 5 ;
- Le catalogue du candidat avec les tarifs, éventuellement complété par le catalogue des produits dits « bio » ;
- Les fiches techniques des produits demandés.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le **20 juin 2015 à 12 heures** au service intendance du lycée Alfred de Vigny.

Les offres devront être adressées sous enveloppe avec la mention « MAPA 01/16-EPICERIE, NE PAS OUVRIR ».

Mettre sur l'enveloppe le cachet de l'entreprise.

2.2 Délai de validité des offres et variantes

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres. Elles doivent être conformes au dossier de consultation sous peine d'exclusion. Les variantes ne sont pas autorisées. Si des variantes venaient à être proposées, elles ne seront pas étudiées.

2-3 Présentation des offres

Les offres remises devront être complètes. Si le candidat répond à plusieurs marchés, **IL DEVRA FOURNIR LES PIÈCES GÉNÉRALES POUR CHAQUE CONSULTATION.**

La liste des pièces à produire est décrite à l'article 7 du présent règlement de consultation.

2.4 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans les tableaux récapitulatifs joints au présent document. Elles sont **indicatives et constituent ni un minimum ni un maximum en valeur ou en quantité.**

ARTICLE 3 - DÉPÔTS D'ÉCHANTILLONS

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes au produit proposé ensuite, pourront être demandés à chaque fournisseur. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat.

Ils ne seront pas non plus repris à l'issue de la procédure d'attribution du marché. Les échantillons peuvent être fournis à la pièce ou au colis, selon l'emballage convenant le mieux au candidat, dans la mesure où le nombre minimal de pièces demandées est atteint.

ARTICLE 4 - PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

L'offre fera apparaître pour chaque lot :

- le prix unitaire hors taxes de chaque produit
- le montant total HT de chaque produit

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors taxes.

Les prix hors taxe sont fermes et non révisables du 1^{er} septembre 2016 au 31 août 2017.

Si le pouvoir adjudicateur décide de renouveler le marché et si le titulaire accepte la reconduction, les prix seront réévalués à la date de prise d'effet de la reconduction. La formule applicable est la suivante :

$$\text{Pr1} = \text{P} \text{ multiplié par } \frac{\text{valeur de l'indice juin 2017}}{\text{Valeur de l'indice juin 2016}}$$

Où :

P est le prix initial proposé dans l'offre acceptée

Pr1 est le prix révisé en vigueur après la première reconduction

L'indice de référence est l'indice des prix de gros alimentaires (IPGA) de l'INSEE

Les prix seront fermes pendant l'année de la reconduction.

En outre, le soumissionnaire **proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue**, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique « autres articles » de chaque lot. L'application de ce pourcentage lui sera opposable pour tout article non décrit d'un lot pour lequel il aura été retenu. Le pourcentage sera unique et fixé pour la durée du marché.

La remise sur catalogue concernera également le catalogue des produits dits « bio »

En cas de renouvellement, le pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue sera identique à celui de l'offre initiale.

Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.

Les remises, rabais et ristournes seront exclusivement accordés au lycée. Elles seront adressées exclusivement au Proviseur du lycée et remis personnellement.

Des avantages associés à des achats commandés par le lycée et accordés sous forme de bons d'achats, chèques cadeaux monétisables ou points crédités sur des cartes d'adhésion de fournisseurs ou de distributeurs avec ou sans convention spécifique ou des cadeaux en nature remis lors d'achats réalisés par le lycée peuvent être proposés.

Ces avantages liés à des commandes effectuées par le lycée doivent obligatoirement être remis directement au proviseur du lycée pour être intégrés dans la comptabilité du lycée. En effet, un agent public ne peut pas accepter des avantages financiers ou en nature qui reviennent de droit au lycée.

4.2. Modalités de règlement

Le fournisseur présentera une facture en trois exemplaires, par lot.

Le paiement des marchandises sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire.

ARTICLE 5 - MODALITÉS D'EXÉCUTION

5.1. Commandes et livraisons

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

La fréquence sera d'une livraison minimum par semaine entre 5 heures 45 et 9 heures du matin, (sauf période de vacances scolaires où la livraison ne pourra intervenir qu'aux jours indiqués par le lycée et après 7h30). Ces horaires sont non négociables.

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison sur l'annexe 3.

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée.

Les DLC ou DLUO doivent être éloignées de la date de livraison d'au moins 2 mois pour les DLC et 6 mois pour les DLUO.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur devra aviser immédiatement l'établissement et proposer un article de remplacement de qualité similaire ou supérieure. Celui-ci sera facturé au prix prévu par la présente consultation pour l'article initialement commandé.

5.2. Contrôle de réception

A la réception, en présence du fournisseur ou de son représentant, les marchandises feront l'objet d'un contrôle de la part du lycée.

Les vérifications qualitatives porteront notamment sur l'intégrité des emballages (cartons écrasés, boîtes déformées, sacs percés, ...).

En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire, du produit, la livraison sera refusée, et le remplacement immédiat pourra être demandé.

Les véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus.

ARTICLE 6 - CHOIX DU FOURNISSEUR

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

Critères retenus :

- 1- la qualité des produits : 50 %
- 2- le prix : 40 %
- 3- la capacité de l'entreprise (conditions de livraison, délais de livraison...) : 10 %

Des échantillons pourront être demandés pour certains produits. Ils permettront d'apprécier la qualité des produits proposés par le candidat.

Le candidat devra fournir, à l'appui de son offre, son catalogue de produits pour apprécier l'étendue de la gamme sur les lots où figure le taux de remise sur catalogue. Le catalogue devra comprendre les tarifs et devra être le plus détaillé possible.

Le candidat détaillera dans l'annexe 4 les conditions de validité du catalogue (mensuel, trimestriel, semestriel, annuel...) et toutes spécificités propres à l'entreprise.

ARTICLE 7 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes datées et signées par lui.

Si le candidat répond à plusieurs marchés, IL DEVRA FOURNIR LES PIÈCES GÉNÉRALES POUR CHAQUE CONSULTATION.

Pièces à produire par le candidat :

1 - Le présent règlement de consultation signé et daté par le candidat en un seul original.

2 - L'offre du candidat selon le modèle joint comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page.

3 - Les candidats doivent également utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) pour présenter leur candidature. Ces documents sont joints au dossier de consultation pour modèle.

Ils contiendront les éléments indiqués ci-dessous :

Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus à l'article 44 du code des marchés publics :

- DC1 (lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses cotraitants) ;
- DC2 (déclaration du candidat).

Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise tels que prévus à l'article 45 du CMP :

- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures objet du contrat, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles.

4 - Une copie de l'agrément sanitaire de l'entreprise et/ou de sa plate-forme de stockage pour les lots concernés

5 - Une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'activité du candidat

6 - La liste récapitulative de contrôle des pièces demandées (annexes n°1 & 2)

7 - Le catalogue du candidat avec les tarifs, éventuellement complété par le catalogue des produits dits « bio »

8 - Les fiches techniques de tous les produits en version papier et numérique

9 - Fiche relative aux conditions de livraison (annexe n°3)

10 - Fiche relative aux conditions de validité du catalogue (annexe n°4)

11 - Fiche relative à l'absence d'OGM (annexe n° 5)

Toute pièce manquante au dossier ne sera pas réclamée et écartera d'office le candidat de la présente consultation.

Pièces à produire par le candidat retenu :

- Les pièces prévues par le formulaire NOTI 1 (information du candidat retenu) du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi et du Numérique.
- Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales. Un arrêté des ministres intéressés fixe la liste des administrations et organismes compétents ainsi que la liste des impôts et cotisations sociales devant donner lieu à délivrance du certificat. Le candidat devra fournir une copie du formulaire NOTI2 (état annuel des certificats reçus).
- Un relevé d'identité bancaire ou postal mentionnant la raison sociale ainsi que les coordonnées du compte sur lequel le candidat souhaite que soit effectué le règlement.

ARTICLE 8 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

L'offre devra préciser le nom du fabricant et la marque sous laquelle le produit est commercialisé.

Afin d'assurer une certaine régularité de la fourniture pendant toute la durée d'exécution du marché, l'offre est faite pour une marque nommément désignée.

Chaque livraison ne comprendra que des produits de ladite marque.

Un changement exceptionnel de marque ne pourra être effectué qu'après accord express de l'établissement, et au même tarif que l'article retenu.

Conserves de poisson

Devront être fournies les précisions suivantes : origine, qualité, mode de préparation.

Pour les conserves de thon, il s'agit de thon entier, à l'exclusion des miettes.

Fruits secs

Ils seront obtenus à partir de fruits frais.

ARTICLE 9 - MENTIONS SUR LES EMBALLAGES DE CONSERVES

Se référer :

A la brochure n° 5541 – V et son supplément n° 1 du G.P.E.M.D.A. = *marquage en clair de la date de fabrication*

Au supplément n° 4 de la même brochure = *étiquetage des conserves de légumes*

Les récipients contenant les denrées devront obligatoirement comporter les indications suivantes :

- liste des ingrédients
- poids net et égoutté
- nom, marque, adresse du fabricant
- lieu d'origine
- date limite d'utilisation optimale

Toutes ces indications devront être très apparentes et parfaitement lisibles.

ARTICLE 10 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES POUR LES PRODUITS D'ÉPICERIE.

A la demande, l'entreprise retenue devra être en mesure de produire la fiche technique de chacun des produits fournis à la consultation.

Les produits d'épicerie devront répondre aux spécifications techniques suivantes :

- Petit déjeuner chocolaté sachets de 16 grammes : teneur en cacao 32 % minimum
- Pâtes : à base de semoule de blé dur SSSE

- Fond brun, fond blanc, fond volaille, fumet de poisson :
 - joindre les fiches techniques
 - indiquer le litrage obtenu et le prix au litre reconstitué

ARTICLE 11 - ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant la non présence d'OGM sur le modèle ci-joint en annexe 5.

ARTICLE 12 – ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent marché, le tribunal compétent est :

Tribunal administratif d'Orléans
28 Rue Bretonnerie
45057 Orléans Cedex 1
Téléphone : 02 38 77 59 00

ARTICLE 13 – RÉSILIATION

Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché selon l'article 47 du Code des marchés publics, aux torts du cocontractant en cas d'inexactitude des renseignements prévus à l'article 44 du Code des Marchés Publics et à l'article 46 du Code des Marchés Publics et selon les dispositions des articles 29 à 36 du CCAG FCS.

ARTICLE 15 – SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance est interdite dans le cadre du présent marché.

A Tours, le 27 mai 2015

Fait en un seul original,

La Provisoire,
Le Provisoire
Brigitte AUPIC



Vu et pris connaissance, le candidat